

Déjeuner

Semaine n°19 - du 05 au 11 mai 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de brocoli Purée pomme banane Fromage blanc nature Purée pomme vanille	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de brocoli et boulgour Rondelé nature Purée pomme banane Bouillie au sarrasin Purée pomme vanille	Crème de betterave froide Sauté de bœuf sauce citron <i>Merlu blanc sauce citron</i> Riz pilaf Rondelé nature Banane BIO Bouillie au sarrasin Purée pomme vanille
MARDI	 Colin d'Alaska au bouillon Purée de courgette Purée pomme Yaourt nature Purée pomme agrume	 Colin d'Alaska au bouillon Fine de courgette et semoule Emmental Purée pomme Yaourt nature Purée pomme agrume	 Salade de boulgour à l'italienne Colin d'Alaska à l'aneth Courgette provençale et p. de terre Emmental Fruit de saison Yaourt nature Purée pomme agrume
MERCREDI	 Purée de lentille corail Purée de petit pois Purée pomme myrtille Fromage frais nature Purée pomme cannelle	 Purée de lentille corail Purée de petit pois Fromage frais nature Purée pomme myrtille Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme cannelle	 Radis à la croque Faboulette lentille corail Petit pois fermière Fromage frais nature Purée pomme myrtille Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme cannelle
JEUDI			
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme menthe	 Œuf brouillé Purée d'haricot beurre Coulommiers Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme menthe	Salade mexicaine Œufs BIO brouillés à l'estragon Haricot beurre à la tomate Coulommiers Kiwi Fromage frais nature Purée pomme menthe

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008.

Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Retrouvez plus d'information sur nos produits et nos producteurs sur votre structure.



Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Boulgour :boulgour, tomate, olive, huile colza olive, basilic, sel / sce prov: oignon, huile colza olive, farine, tomate, ail, herbes de P/ Sce citron: crème, farine, huile de T, concentré citron, sel/Faboulette:lentille corail , oignon, tomate, patate douce,fécule pdt,huile d'olive, sel, cumin



Déjeuner

Semaine n° 20- du 12 au 18 mai 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de carotte Purée pomme rhubarbe Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de carotte et semoule Fromage frais nature Purée pomme rhubarbe Pavé 1/2 sel Purée pomme fleur d'oranger	 Salade de lentille Sauté de porc au romarin <i>Colin d'Alaska sauce romarin</i> Carottes BIO au cumin Fromage frais nature Pomme Pavé 1/2 sel Purée pomme fleur d'oranger
MARDI	 Purée de pois chiche Purée de céleri Purée pomme canelle Yaourt Purée pomme	 Purée de pois chiche Purée de céleri Gouda Purée pomme canelle Yaourt Purée pomme	 Salade de haricot vert à l'échalote Coquillettes crémeux de pois chiche et légumes *** Gouda Purée pomme canelle Yaourt Purée pomme
MERCREDI	Sardine au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme raisin jus Fromage frais nature Purée pomme menthe	 Sardine au bouillon Purée d'haricot vert Saint-Nectaire Purée pomme raisin jus Verre de lait Purée pomme menthe	 Tomate à la croque Rillettes aux sardines Riz au curcuma Saint-Nectaire Purée pomme raisin jus Verre de lait Kiwi
JEUDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de betterave Purée pomme banane Yaourt nature Purée pomme griotte	  Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Ecrasé de betterave Yaourt nature Purée pomme banane Brie Purée pomme griotte	  Concombre à la menthe Sauté de bœuf printanier <i>Œuf brouillé</i> Blé *** Milk shake pomme griotte Brie Banane
VENDREDI	 Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme basilic Fromage frais nature Purée poire	 Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Purée chou-fleur Fraidou Purée pomme basilic Fromage frais nature Purée poire	 Taboulé Emincé de poulet sauce basquaise <i>Omelette</i> Chou-fleur persillé Fraidou Pomme basilic Fromage frais nature Poire

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

 Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008.

Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

 Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Retrouvez plus d'information sur nos produits et nos producteurs sur votre structure.

 Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Composition des plats:

coquillettes crémeux : coquillettes, pois chiche, oignon, courgette, poivron, crème, tomate, ail, herbe de P, huile colza olive/ sse romarin: oignon, farine, champignon, romarin, huile T, sel/ Rillettes: merlu, sardine, crème, concentré citron/Bœuf printanier: oignon, carotte, petits pois, tomate, farine, huile de T, ail, sel/milk shake: lait, fr. blanc,



Déjeuner

Semaine n° 21 - du 19 au 25 mai 2025

Le cinéma/Les légumineuses

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de petit pois Purée pomme 4 épices Fromage frais nature Purée pomme ananas	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de petit pois Camembert Purée pomme 4 épices Fromage frais nature Purée pomme ananas	Potage de haricot rouge au paprika Sauté de bœuf crème basilic <i>Colin d'Alaska crème basilic</i> Mitonnée de légumes à la provençale Camembert Banane Fromage frais nature Purée pomme ananas
MARDI	 Purée de lentille corail  Purée de carotte  Purée pomme Yaourt nature Purée pomme agrume	 Purée de lentille corail  Fine de carotte semoule Petit moulé Purée pomme  Yaourt nature Purée pomme agrume	 Betterave Colombo courgette lentille corail et riz *** Petit moulé Pomme  Yaourt nature Purée pomme agrume
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme fruit des montagnes Fromage frais nature Purée pomme menthe	 Omelette Purée d'haricot vert Fromage frais nature Purée pomme fruit des montagnes Tomme blanche Purée pomme menthe	 Tomate persillée Omelette  Purée de p. de terre au lait Fromage frais nature Purée pomme fruit des montagnes Tomme blanche Poire
JEUDI	Filet de lieu noir frais au bouillon Purée de courgette  Purée pomme fraise Yaourt nature Purée pomme vanille	 Filet de lieu noir frais au bouillon Dés de courgette et perles Yaourt nature Purée pomme fraise Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme vanille	Radis râpés sauce fr blanc Filet de lieu noir frais persillé Courgette crème et perles *** Smoothie haricot blanc et fraise Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme vanille
VENDREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée d'épinard  Purée pomme banane Fromage blanc nature Purée pomme	 Rôti de porc au bouillon Œuf brouillé Fine d'épinard et boulgour Mimolette Purée pomme banane Floraline à la fleur d'oranger Purée pomme	 Salade de ristetti à l'orientale Rôti de porc au jus Œuf brouillé Epinards béchamel Mimolette Banane Floraline à la fleur d'oranger Purée pomme



Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

 Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

 Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine. Retrouvez plus d'information sur nos produits et nos producteurs sur votre structure.

 Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Risetti orientale: risetti, coriandre, cumin, citron, huile colza olive, sel/ Scc cr basilic: oignon, farine, crème, basilic, sel, huile T/Colombo: lentille co, courgette, épices colombo, crème, ail, carotte, oignon, sel /fr des Montagnes: mûre et myrtille/smoothie: h; blanc, yaourt, fraise, sucre/Houmous: pois chiche, ail, citron, huile colza



Fromage AOP/AOC

En italique, substitution sans viande

Déjeuner

Semaine n° 22- du 26 mai au 1er juin 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	 <p>Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur</p> <p>Purée pomme</p> <p>Fromage frais nature Purée pomme mûre</p>	 <p>Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Edam</p> <p>Purée pomme</p> <p>Fromage frais nature Purée pomme mûre</p>	 <p>Salade de blé à l'aneth Sauté de porc au thym <i>Colin d'Alaska au thym</i> Chou fleur persillé Edam</p> <p>Pomme</p> <p>Fromage frais nature Purée pomme mûre</p>
MARDI	<p>Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée d'haricot vert</p> <p>Purée pomme agrume</p> <p> Yaourt nature Purée pomme cannelle</p>	 <p>Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Fine de haricot vert et boulgour Pont-L'Evêque</p> <p>Purée pomme agrume</p> <p> Yaourt nature Purée pomme cannelle</p>	 <p>Carotte cuite au cumin Parmentier de pois cassé au BŒUF BIO <i>Parmentier St -Germain</i> ***</p> <p>Pont-L'Evêque</p> <p>Purée pomme agrume</p> <p> Yaourt nature Purée pomme cannelle</p>
MERCREDI	 <p>Sardine au bouillon</p> <p>Purée de carotte</p> <p>Purée pomme basilic</p> <p>Fromage frais nature Purée pomme</p>	 <p>Sardine au bouillon</p> <p>Ecrasé de carotte et boulgour Fromage frais</p> <p>Purée pomme basilic</p> <p>Brie Purée pomme</p>	 <p>Crème de petit pois à la menthe Rillettes aux sardines tomatées</p> <p>Boulgour **</p> <p>Crème à la vanille</p> <p>Brie Banane</p>
JEUDI			
VENDREDI	<p>Œuf BIO au bouillon</p> <p>Purée de betterave</p> <p>Purée pomme vanille</p> <p>Fromage frais nature Purée pomme raisin jus</p>	 <p>Œufs brouillés</p> <p>Purée de betterave Fraidou</p> <p>Purée pomme vanille</p> <p>Fromage frais nature Purée pomme raisin jus</p>	<p>Tomate persillée Œuf brouillés BIO aux herbes</p> <p>Coquillette Fraidou</p> <p>Purée pomme vanille</p> <p>Fromage frais nature Poire</p>

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

 Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

 Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine. Retrouvez plus d'information sur nos produits et nos producteurs sur votre structure.

 Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Parmentier: pois cassé, pdt, lait, bœuf haché, oignon, ail, persil/ Sce thym: tomate, oignon, carotte, champignon, farine, huile colza, ail, persil, thym, sel/cr. petit pois: p. pois, crème, pdt, oignon, sel, menthe/ Rillettes sardine aneth : sardine, merlu, crème, tomate, citron/Crème vanille: œuf, lait, sucre, maizena, vanille /