










Déjeuner

Semaine n°47 - du 18 au 24 novembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de brocoli Purée pomme ananas	Filet de lieu frais au bouillon Fine de brocoli boulgour Petit moulé nature Purée pomme ananas	Filet de lieu frais persillé Haricot vert à la tomate Emmental Pomme
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée d'haricot beurre Purée pomme datte	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine d'haricot beurre semoule Fondu Président Purée pomme datte	Crème de céleri à la pomme Sauté de boeuf sauce brune <i>Colin d'Alaska sauce brune</i> Riz pilaf Orange
MERCREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de potiron Purée de pomme agrume	 Rôti de porc au bouillon Omelette Purée de potiron Fromage frais nature Purée de pomme agrume	 Betterave à la framboise Rôti de porc sauce estragon Omelette Purée de potiron Clémentine
JEUDI	  Purée de pois chiche Purée de carotte Purée de pomme potimarron	   Purée de pois chiche Ecrasé de carotte Yaourt nature Purée de pomme potimarron	 Chou chinois citronette au curry Haché de pois chiche tomate basilic Carottes et p. de terre BIO au jus *** Fondant potimarron au fromage frais
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de céleri Purée pomme mûre	Flan potiron muscade (œuf bio) Purée de céleri Coulommiers Purée pomme mûre	Flan potiron muscade (œuf bio) Pâtes risetti Coulommiers Purée pomme mûre

P.A. n°2



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

Sculpture et courges




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°829/2008. 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 boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Boulgour :boulgour, brunoise de légume, échalote, huile colza olive, sel / Sce citron: carote, oignon, farine, huilede T, ail, concentré citron, sel/Sce brune: farine, oignon, champignon, persil, huile T,sel/ fondant: farine, sucre, oeuf, potiron, beurre, fromage frais/ Flan: oeuf, lait, crème, oignon,

 **Ansamble**
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 48- du 25 novembre au 1er décembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Purée de lentille corail Purée de carotte Purée pomme agrume	 Purée de lentille corail Fine de carotte et semoule Saint-Paulin Purée pomme agrume	 Potage paysanne Colombo carotte lentille corail et riz *** Orange
MARDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Fromage frais nature Purée pomme	 Salade de perle à l'aneth Sauté de porc au paprika <i>Colin d'Alaska sauce paprika</i> Chou-fleur et p. de terre béchamel Pomme
MERCREDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de petit pois Purée pomme poire	 Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Fine de petit pois et boulgour  Pont L'Evêque Purée pomme poire	 Houmous Emincé de poulet sauce romarin <i>Omelette</i> Petits pois cuisinés Clémentine
JEUDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de betterave Purée pomme raisin sec	 Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Ecrasé de betterave Yaourt nature  Purée pomme raisin sec	 Crème de potiron Sauté de bœuf au citron <i>Œuf brouillé</i> Semoule *** Fromage blanc pomme raisin sec
VENDREDI	Sardine au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme menthe	Sardine au bouillon Fine d'haricot vert semoule Petit moulé nature Purée pomme menthe	 Chou blanc citronette miel Rillettes aux sardines sauce crème échalote Coquillettes 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.

C corailolombo: lentille, tomate, carotte, oignon, ail, laurier, bouillon légume, mélange colombo/Sce paprika: tomate, carotte, farine, oignon, ail, paprika, sucre, sel/ Sce romarin: champignon, farine, oignon, huile T, romarin, sel//houmous: pois chiche, ail, paprika, huile colza olive, citron,

Déjeuner

Semaine n° 49 - du 02 au 08 décembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de navet Purée pomme	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de navet Fromage frais nature Purée pomme	Soupe de pois chiche à la grecque Sauté de bœuf stroganoff <i>Colin d'Alaska sauce strogonoff</i> Poêlée carotte et navet Pomme
MARDI	 Purée de flageolet Purée d'haricot beurre Purée pomme agrume	 Purée de flageolet Purée d'haricot beurre Fondu Président Purée pomme agrume	 Betterave Flageolet potiron au lait de coco et coquillette *** Kiwi
MERCREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée d'épinard Purée pomme banane	  Rôti de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Purée d'épinard Camembert Purée pomme banane	  Rôti de porc au jus <i>Œuf brouillé</i> Purée d'épinard Camembert Banane
JEUDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de chou romanesco Purée pomme poire	 Filet de lieu frais au bouillon Ecrasé de chou romanesco risetti Yaourt nature Purée pomme poire	Carotte râpée citronette Filet de lieu frais à l'aneth Chou romanesco béchamel *** Fondant pomme poire au fromage frais
VENDREDI	 Œuf BIO au bouillon Purée de carotte Purée pomme mûre	  Omelette Ecrasé de carotte Saint-Moret Purée pomme mûre	 Potage aux champignons Omelette Brunoise de légumes et riz Purée pomme mûre

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 boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Soupe pois chiche: pois chiche, tomate, oignon concentré citron, origan/ sce champignon: champignon, oignon, farine, huile T, persil, sel/Blé orientale: blé, citronette, coriandre, cumin, xel /Fondant: farine, beurre, fromage fouetté, sucre, oeuf, levure, purée pomme poire

P.A. n°4



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur












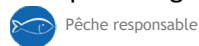
Fromage AOP/AOC

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 50- du 09 au 15 décembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 <p>Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur</p> <p>Purée pomme agrume</p>	 <p>Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Fromage frais nature Purée pomme agrume</p>	 <p>Sauté de porc au thym <i>Colin d'Alaska sauce thym</i> Chou fleur à la crème Fromage frais nature Orange</p>
MARDI	<p>Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée d'haricot vert</p> <p>Purée pomme vanille</p>	 <p>Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Fine de haricot vert et boulgour Saint-Nectaire Purée pomme vanille</p>	 <p>Hachis-Parmentier <i>Parmentier St-Germain</i> ***</p> <p>Saint-Nectaire Pomme</p>
MERCREDI	 <p>Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de carotte</p> <p>Purée pomme</p>	 <p>Emincé de poulet au bouillon <i>Œufs brouillés</i> Ecrasé de carotte et semoule Yaourt nature Purée pomme</p>	 <p>Potage de potiron Tajine de poulet aux raisins secs <i>Œufs brouillés</i> Semoule ***</p> <p>Crème à la fleur d'oranger</p>
JEUDI	<p>Sardine au bouillon</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Purée pomme banane</p>	<p>Sardine au bouillon</p> <p>Purée de céleri Saint-Paulin</p> <p>Purée pomme banane</p>	<p>Crème de lentille corail Rillettes aux sardines à la menthe</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Banane</p>
VENDREDI	<p>Œuf BIO au bouillon</p> <p>Purée de betterave</p> <p>Purée pomme groseille</p>	 <p>Omelette</p> <p>Ecrasé de betterave Petit moulé nature Purée pomme groseille</p>	<p>Céleri sauce fromagère ail et fines herbes Flan carotte brocoli (œuf bio)</p> <p>Coquillettes</p> <p>Purée pomme groseille</p>



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

P.A. n°1

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.

BIO
Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°1831/2003. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL
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 boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.





















Scé thym: tomate, oignon, carotte, champignon, farine, huile colza, ail, persil, thym, sel / Cr lentille: lentille corail, pde terre, oignon, crème, sel / Rilette sardine menthe : sardine, merlu, crème, menthe, citron / Crème fleur d'oranger: œuf, lait, sucre, mizena, fleur d'oranger / flan carotte: œuf, lait, emmental, brocolis, carotte, mizna, muscade, sel / Moelleux: farine, sucre, œuf, from.blanc,

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINTE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 51 - du 16 au 22 décembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Merlu blanc au bouillon  Purée d'épinard Purée pomme banane	 Merlu blanc au bouillon  Purée d'épinard Fraidou Purée pomme banane	 Merlu blanc sauce grand-mère  Boulgour Fraidou Pomme
MARDI	 Purée d'haricot blanc  Purée de carotte Purée pomme raisin sec	 Purée d'haricot blanc  Fin de carotte semoule Coulommiers Purée pomme raisin sec	 Potage de légumes Blanquette de haricot blanc et riz *** Purée pomme raisin sec
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme poire	 Omelette Fine de petit pois et boulgour Fromage frais nature Purée pomme poire	 Omelette Petits pois fermière Fromage frais nature Banane
JEUDI	Rôti de dinde au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de potiron Purée pomme fruit de la passion	 Rôti de dinde au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de potiron Yaourt nature Purée pomme fruit de la passion	Brocamole Rôti de dinde sauce crème airelles <i>Colin d'Alaska sauce crème airelles</i> Purée de patate douce *** Fondant aux fruits de la passion et from. frais
VENREDI	 Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de navet Purée pomme myrtilles  Pêche responsable	 Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Ecrasé de navet Petit moulé nature Purée pomme myrtilles  Filière Bleu Blanc Cœur	 Lentilles à l'échalote Sauté de bœuf aux oignons <i>Œuf brouillé</i> Cari de légumes d'hiver et p. de terre Pomme  Fromage AOP/AOC

P.A. n°2


Repas de NOËL



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°829/2008. 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 boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Sce Gd mère: farine, champignon, crème, oignon, huile de T, sel/ Blanquette HB: h-blanc, champignon, farine, crème, brunoise légumes, oignon, concentré citron, sel/ brocamole: Brocoli, yaourt, citron, échalote, coriandre, sel/Fondant: farine, œuf, beurre, fromage fouette, sucre, purée

 **Ansamble**
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 52- du 23 au 29 décembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de brocoli	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Finde de brocoli et boulgour Munster	Coquillettes bolognaise BIO (ail non bio) <i>Coquillettes tomate et merlu blanc</i> ***
MARDI	Purée pomme agrume	Purée pomme agrume	Munster Orange
MERCREDI	Purée de pois chiche Purée de carotte Purée pomme mangue	Purée de pois chiche Fine de carotte et semoule Fromage frais nature Purée pomme mangue	Pomelos Tajine de légumes pois chiche semoule *** Purée pomme mangue
JEUDI			
VENDREDI			

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 boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

sce ananas curry: farine, oignon, curry, huile T, anans, sel /Sce concarnoise: tomate, oignon, farine, huile T, crème, persil, ail

P.A. n°3



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE