
















	Petits Ne convient pas aux enfants de moins de 6 mois	Moyens Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois	Grands Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois
LUNDI	 Colin d'Alaska au bouillon Purée de carotte Purée pomme romarin	 Colin d'Alaska au bouillon Purée de carotte Fromage frais nature Purée pomme romarin	 Colin d'Alaska sauce rougail Blé Fromage frais nature Fruit frais
MARDI	 Purée de lentille Purée de courgette Purée pomme raisin sec	 Purée de lentille Dés de courgette et riz Emmental Purée pomme raisin sec	Cari de lentilles carotte et riz *** Emmental Fruit frais
MERCREDI	 Œuf bio au bouillon Purée d'épinard Purée pomme banane	 Omelette Ecrasé d'épinard BIO et perle Petit moulé Purée pomme banane	 Omelette  Epinard béchamel  Petit moulé  Fruit frais
JEUDI	 Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf bio au bouillon</i> Purée d'haricot vert Purée pomme fruits des montagnes	 Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf brouillé</i>  Fine d'haricot vert et boulgour Yaourt nature Purée pomme fruits des montagnes	 Sauté de bœuf à la provençale <i>Œuf brouillé</i> Haricots verts *** Fondant pomme fr. des montagnes au from. frais
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.

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

Retrouvez plus d'informations sur les produits locaux et nos producteurs sur votre structure.














Composition des plats:

Sce rougail: tomate, oignon, ail, sucre, gingembre, citron, H. de Prov/ Colombo: courgette, crème, épices colombo, ail, sel/coquillette Italienne: coquillette, olive noire, tomate, basilic, huile, sel/Sce provençale: tomate, oignon, farine, huile, ail, sel/ Fondant: fromage fouetté, beurre, oeuf, sucre, farine, levure, purée pomme fr des montagnes: mûre, myrtille



Déjeuner

Semaine n° 20- du 11 au 17 mai 2026

	Petits Ne convient pas aux enfants de moins de 6 mois	Moyens Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois	Grands Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois
LUNDI	 Purée de haricot rouge Purée de courgette Purée pomme banane	 Purée de haricot rouge  Dés de courgette et boulgour Pont L'Evêque Purée pomme banane	 Birria de haricots rouges  Courgettes et boulgour Pont L'Evêque Fruit frais
MARDI	 Colin d'Alaska au bouillon citron thym Purée de carotte Purée pomme griotte	 Colin d'Alaska au bouillon citron thym Dés de carotte et riz Fromage frais nature Purée pomme griotte	 Colin d'Alaska sauce tomate origan Riz pilaf Fromage frais nature Fruit frais
MERCREDI	 Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf bio au bouillon</i> Purée de betterave Purée pomme fleur d'oranger	 Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Purée de betterave Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme fleur d'oranger	 Emincé de poulet sauce estragon <i>Œuf brouillé</i> Coquillettes Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme fleur d'oranger
JEUDI			
VENDREDI	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme menthe	 Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Omelette</i> Ecrasé de chou-fleur Fraidou Purée pomme menthe	 Sauté de bœuf aux poivrons <i>Omelette</i> Chou-fleur Fraidou Fruit frais


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.

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

Retrouvez plus d'informations sur les produits locaux et nos producteurs sur votre structure.

Composition des plats:

Birria: H. rouge, poivrons, tomate, oignon, ail sel, cumin, cannelle, origan/sce tomate origan: tomate, farine, oignon, huile, ail, origan, sucre/ sce poivrons: poivron, huile, farine, oignon sel













Ansamble
UNE RESTAURATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Déjeuner

Semaine n° 21- du 18 au 24 mai 2026



	Petits Ne convient pas aux enfants de moins de 6 mois	Moyens Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois	Grands Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois
LUNDI	 Merlu blanc au bouillon Purée de carotte Purée pomme myrtille	 Merlu blanc au bouillon Dés de carotte et boulgour Petit moulé Purée pomme myrtille	 Brandade de poisson **** Petit moulé Fruit frais
MARDI	Emincé de poulet au bouillon basilic <i>Colin d'Alaska au bouillon basilic</i> Purée de courgette Purée pomme	Emincé de poulet au bouillon basilic <i>Colin d'Alaska au bouillon basilic</i> Dés de courgette et risetti Camembert Purée pomme	Emincé de poulet sauce basquaise <i>Colin d'Alaska sauce basquaise</i> Pâtes torti Camembert Fruit frais 
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme fraise	 Œuf brouillés Purée de petit pois Fromage frais nature Purée pomme fraise	Œuf brouillés bio aux herbes Petit pois cuisinés Fromage frais nature Fruit frais
JEUDI	 Purée de lentille corail au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme pamplemousse	 Purée de lentille corail au bouillon Fine d'haricot vert semoule Yaourt nature Purée pomme pamplemousse 	 Faboulettes lentille corail carotte Mitonnée de légumes à la provençale *** Fondant pomme pamplemousse au fr frais
VENDREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de céleri Purée pomme verveine	 Rôti de porc au bouillon <i>Omelette</i> Ecrasé de céleri Mimolette Purée pomme verveine	 Rôti de porc sauce pamplemousse <i>Omelette</i> Blé Mimolette Purée pomme verveine


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.









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

Retrouvez plus d'informations sur les produits locaux et nos producteurs sur votre structure.

Composition des plats:

Brandade: merlu, pdterre, lait, oignon, persil, ail/Mitonnée prov : h.vert, carotte, courgette Sce provençale: tomate, oignon, farine, huile, ail, sel/Cr de chou fleur: choufleur, crème, pdterre, oignon, curry, sel /Sce basquaise: tomate, poivron, farine, huile, oignon, ail, sel/Fondant pamplemousse : farine, oeuf, sucre, levure, farine de lin, fromage



	Petits Ne convient pas aux enfants de moins de 6 mois	Moyens Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois	Grands Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois
LUNDI			
MARDI	Petit pot légume pdt colin *** Purée pomme basilic	 Saumon colin au bouillon Riz aux petits légumes St Nectaire Purée pomme basilic	 Saumon sauce tomate basilic Riz pilaf St Nectaire Fruit frais
MERCREDI	Fromage frais nature Petit pot de carotte Purée pomme agrume	 Purée de pois chiche Carotte boulgour Fromage frais nature Purée pomme agrume	 Tajine de pois chiche légumes boulgour *** Fromage frais nature Fruit frais
JEUDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de courgette Purée pomme menthe	  Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Dés de courgette et semoule Yaourt nature Purée pomme menthe	 Emincé de poulet à la crème <i>Omelette</i> Légumes au curry *** Onctueux fleur d'oranger
VENDREDI	 Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée d'épinard Purée pomme BIO vanille	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Ecrasé épinard BIO risetti Fraidou Purée pomme BIO vanille	Coquillettes bolognaise BIO (oignon non BIO) <i>Coquille tomate BIO et merlu blanc</i> *** Fraidou Purée pomme BIO vanille


*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.

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

Retrouvez plus d'informations sur les produits locaux et nos producteurs sur votre structure.

Composition des plats:

scie tomate basilic: tomate, farine, oignon, ail, basilic, huile, sucre/ tajine: légumes couscous, tomate, pois chiche, cannelle, cumin, ail, raisin sec/légume scurry: carotte, pdterre, courgette, curry/ Onctueux: lait, crème, maïzéna, sucre, fleur d'oranger

