













Déjeuner

Semaine n° 05- du 26 janvier au 1er février 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	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de navet Purée pomme	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de navet boulgour Petit moulé Purée pomme	Potage de lentille corail au lait de coco Sauté de bœuf sauce brune <i>Merlu blanc sauce brune</i> Poêlée de carotte et navet au thym Fruit frais
MARDI	 Purée de haricot blanc Purée d'haricot vert Purée pomme vanille	 Purée de haricot blanc Fine d'haricot vert semoule Camembert Purée pomme vanille	 Mijoté de h.blanc estragon et coquillettes *** Camembert Fruit frais
MERCREDI	Cœuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme poire	Cœuf brouillés BIO aux herbes Purée de petit pois Fromage frais nature Purée pomme poire	Salade de boulgour BIO à la menthe Cœuf brouillés BIO aux herbes Petit pois cuisinés Fruit frais
JEUDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Cœuf BIO au bouillon</i> Purée de chou romanesco Purée pomme cannelle	 Rôti de porc au bouillon <i>Omelette</i> Fine de chou romanesco boulgour Rondelé Purée pomme cannelle	 Rôti de porc sauce champignons <i>Omelette</i> Riz créole Mimolette Purée pomme cannelle
VENDREDI	 Filet de lieu frais au bouillon Purée de carotte Purée pomme menthe  Pêche responsable	 Filet de lieu frais au bouillon Ecrasé de carotte perles Yaourt nature Purée pomme menthe  Filière Bleu Blanc Cœur	 Potage Parmentier Filet de lieu frais sauce citron Mitonnée de légumes *** Far vanille  Fromage AOP/AOC


*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.

Déjeuner

Semaine n° 06- du 2 au 8 février 2026

Chandeleur



*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°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

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINES & NATURELLE

	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	Emincé de poulet au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme	Emincé de poulet au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de chou-fleur semoule Saint-Nectaire Purée pomme	Salade de blé à l'aneth Emincé de poulet sauce romarin <i>Merlu blanc sauce romarin</i> Chou-fleur Fruit frais
MARDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée de céleri Purée pomme raisin sec	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Fine de céleri boulgour Fraidou Purée pomme raisin sec	BIO Carottes cuites au citron Parmentier de pois cassé (oignon non bio) <i>Parmentier St Germain</i> *** Fromage blanc pomme raisin sec
MERCREDI	BIO Sardine au bouillon Purée d'épinard Purée pomme carotte cannelle	BIO Sardine au bouillon BIO Ecrasé d'épinard semoule BIO Yaourt nature Purée pomme carotte cannelle	Potage de légumes Rillettes aux sardines Coquillettes à la tomate Fruit frais
JEUDI	Œuf BIO au bouillon Purée de carotte Purée pomme agrume	BIO Omelette Ecrasé de carotte Fromage frais nature Purée pomme agrume	BIO Salade de lentilles au cumin Omelette Poêlée de légumes Crêpe nature sucrée
VENDREDI	Sauté de porc au bouillon <i>Œuf bio au bouillon</i> Purée de betterave Purée pomme vanille	Sauté de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Purée de betterave Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme vanille	Sauté de porc crème curry <i>Œuf brouillé</i> Semoule Edam Purée pomme vanille

P.A. n°1



Pêche responsable


















Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

Déjeuner

Semaine n° 07- du 9 au 15 février 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	 Colin d'Alaska au bouillon Purée de navet Purée pomme	 Colin d'Alaska au bouillon Fine de navet boulgour Fraidou Purée pomme	 Soupe de pois chiche à la grecque Colin d'Alaska crème citron échalote Navets braisés au miel et boulgour Fruit frais
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée d'haricot vert Purée pomme banane	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine d'haricot vert semoule Petit moulé nature Purée pomme banane	Sauté de boeuf stroganoff <i>Merlu blanc sauce stroganoff</i> Blé Petit moulé nature Fruit frais
MERCREDI	 Purée de lentilles corail Purée de carotte Purée pomme fruits des montagnes	 Purée de lentilles corail Ecrasé de carotte Fromage frais nature Purée pomme fruits des montagnes	 Potage aux champignons Faboulette lentille corail p. douce Carottes béchamel Purée pomme fruits des montagnes
JEUDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de petit pois Purée pomme poire	  Rôti de porc au bouillon <i>Omelette</i> Purée de petit pois Coulommiers Purée pomme poire	  Salade de risetti à l'orientale Rôti de porc au jus <i>Omelette</i> Petits pois fermière Fruit frais
VENDREDI	Œuf bio au bouillon Purée de chou rouge Purée pomme cannelle  Pêche responsable 	 Œuf brouillé Bio à l'estragon Purée de chou rouge Yaourt nature Purée pomme cannelle Filière Bleu Blanc Cœur  Fromage AOP/AOC	Pomelos Œuf brouillé Bio à l'estragon Purée de chou rouge *** Fondant pomme cannelle au fromage 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.

Déjeuner

Semaine n° 08- du 16 au 22 février 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 pois chiche Purée de chou-fleur Purée pomme poire	 Purée de pois chiche Fine de chou-fleur semoule Petit moulé nature Purée pomme poire	 Chou-fleur citronette Semoule crémeux de pois chiche et potiron *** Fruit frais
MARDI	  Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée d'épinard Purée pomme raisin sec	  Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine d'épinard semoule Fromage frais nature Purée pomme raisin sec	  Potage de h. blanc à l'estragon Sauté de porc au jus <i>Colin d'Alaska au jus persillé</i> Epinards béchamel Fruit frais
MERCREDI	Sardine au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme myrtille	 Sardine au bouillon Purée d'haricot beurre Pont L'évêque Purée pomme myrtille	 Rillettes aux sardines tomatées Pâtes risetti Pont L'évêque Fruit frais
JEUDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de betterave Purée pomme banane	  Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Purée de betterave Yaourt nature Purée pomme banane	 Carottes râpées citronette Sauté de bœuf citron épices <i>Œuf brouillé</i> Riz créole *** Onctueux fleur d'oranger Salade de p. de terre maïs Emincé de poulet sauce crème curry <i>Omelette</i> Fondue de chou-vert et carotte Purée pomme ananas
VENDREDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de carotte Purée pomme ananas	 Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Fine de carotte boulgour Fraidou Purée pomme ananas	 Purée pomme ananas


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.

Déjeuner

Semaine n° 09- du 25 février au 1er mars 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	 Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de potimarron Purée pomme banane	 Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de potimarron Camembert Purée pomme banane	 Salade de perles à l'aneth Goulash de bœuf <i>Merlu blanc sauce goulash</i> Purée de potimarron Fruit frais
MARDI	 Purée de lentille Purée de carotte Purée pomme	 Purée de lentille Fine de carotte boulgour Fromage frais nature Purée pomme	 Betterave Cari de lentilles carottes et riz *** Fruit frais
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme mangue	 Omelette Purée de petit pois Petit moulé nature Purée pomme mangue	 Houmous Omelette Petits pois cuisinés Purée pomme mangue
JEUDI	 Filet de lieu frais au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme mûre	 Filet de lieu frais au bouillon Fine d'haricot vert semoule Yaourt nature Purée pomme mûre	 Chou-rouge vinaigrette d'Alsace Filet de lieu frais sauce citron Haricot vert et p.de terre *** Fondant pomme mûre au fromage frais
VENDREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de navet Purée pomme cannelle  Pêche responsable	 Rôti de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Dés de navet et perle Rondelé Purée pomme cannelle  Filière Bleu Blanc Cœur	 Rôti de porc sauce champignon <i>Œuf brouillé</i> Pâte perles Mimolette Fruit frais  Fromage AOP/AOC


*Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits*


Le menu

Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité.

Qualité produits

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.