
















Déjeuner

Semaine n°11 - du 10 au 16 mars 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Colin d'Alaska au bouillon Purée de navet Purée pomme	 Colin d'Alaska au bouillon Fine de navet et semoule Emmental Purée pomme	 Colin d'Alaska sauce ciboulette Chou romanesco et p. de terre Emmental Pomme
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de brocoli Purée pomme banane	Egréné de boeuf BIO au bouillon Fine de brocoli et boulgour Rondelé nature Purée pomme banane	Potage de légumes Sauté de boeuf sauce agrume Riz pilaf Orange
MERCREDI	 Purée de pois chiche Purée d'haricot beurre Purée pomme ananas	 Purée de pois chiche Purée d'haricot beurre Fromage frais nature Purée pomme ananas	 Faboulette lentille jaune curry curcuma Haricot beurre à la tomate Fromage frais nature Purée pomme ananas
JEUDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Sardine au bouillon</i>  Purée de carotte Purée de pomme poire	 Rôti de porc au bouillon <i>Sardine au bouillon</i>  Ecrasé de carotte  Yaourt nature Purée de pomme poire	 Betterave Rôti de porc sauce estragon <i>Sardine au bouillon</i> Pâtes risetti *** Milk shake pomme poire
VENDREDI	 Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme menthe	 Œuf brouillé Fine de petit pois et boulgour Coulommiers Purée pomme menthe	 Potage de haricot blanc au thym Œufs BIO brouillés aux champignons Petits pois cuisinés Pomme

P.A. n°2



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur



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°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 agrume: crème, farine,
 huile de T, concentré agrume, sel/Sce ciboulette:
 farine, oignon, champignon, ciboulette, huile T,sel/
 Sce estragon:farine, oignon, champignon,
 estragon, huile T,sel/Faboulette:lentille jaune,

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 12- du 17 au 23 mars 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Purée de lentille Purée d'haricot vert Purée pomme cannelle	 Purée de lentille Fine d'haricot vert et semoule Gouda Purée pomme cannelle	 Curry de lentille potiron et BLE BIO *** Gouda Orange
MARDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i>  Purée de carotte Purée pomme	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i>  Fine de carotte et boulgour Fromage frais nature Purée pomme	 Soupe de pois chiche à la grecque Colombo de porc <i>Colin d'Alaska sauce paprika</i>  Dés de carotte Pomme
MERCREDI	Sardine au bouillon Purée de céleri Purée pomme mûre	 Sardine au bouillon Purée de céleri Pont-L'Evêque Purée pomme mûre	 Rillettes aux sardines P. de terre à la portugaise Pont-L'Evêque Clémentine
JEUDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon Purée de betterave Purée pomme datte	 Egrené de bœuf BIO au bouillon Ecrasé de betterave Yaourt nature Purée pomme datte	 Chou rouge vinaigrette d'Alsace Sauté de bœuf citron épices Riz créole *** Crème au chocolat
VENDREDI	Emincé de poulet au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme menthe	Emincé de poulet au bouillon Ecrasé de chou-fleur Petit moulé nature Purée pomme menthe	Salade de coquillettes Emincé de poulet pruneau cannelle Chou-fleur persillé Purée pomme menthe

P.A. n°3



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

La musique-Les épices




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°1825/2008. 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.

Pot.paysanne: pdt, carotte, poireau, navet, chou, sel/Soupe p.chiche: p.chiche, tomate, oignon concentré citron, origan/Sce colombo: mélange colombo, farine, banane, ail, oignon, sel/Pdt portugaise:Pdt, tomate, farine, oignon, paprika, huile, herbes, ail, olive noire/Sce citron épices:

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 13 - du 24 au 30 mars 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon Purée d'épinard Purée pomme badiane	Egrené de bœuf BIO au bouillon Purée d'épinard Camembert Purée pomme badiane	Sauté de bœuf aux oignons Purée d'épinard Camembert Pomme
MARDI	Purée de haricot blanc Purée de carotte Purée pomme	Purée de haricot blanc Fine de carotte semoule Rondelé nature Purée pomme	Betterave à l'orange Blanquette de haricot blanc et riz *** Kiwi
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme poire	Œuf BIO brouillé Purée d'haricot beurre Fromage frais nature Purée pomme poire	Omelette Coquille sauce tomate Fromage frais nature Purée pomme poire
JEUDI	Filet de lieu noir frais au bouillon Purée de chou romanesco Purée pomme agrume	Filet de lieu noir frais au bouillon Ecrasé de chou romanesco Yaourt nature Purée pomme agrume	Endives à la croque sce fr. blanc Filet de lieu noir frais persillé Fondue de chou vert, carotte et p. de terre *** Fondant pomme agrume au fr. frais
VENDREDI	Rôti de porc au bouillon Fromage frais nature Purée de navet Purée pomme banane	Rôti de porc au bouillon Œuf brouillé Dés de navet et boulgour Mimolette Purée pomme banane	Potage de haricot rouge au paprika Rôti de porc au jus Œuf brouillé Navet braisés au miel et boulgour Banane

P.A. n°4



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.

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.

Flageolet potiron: flageolet, lait de coco, farine, huile, oignon, tomate, gingembre, curcuma, bouillon de légume, sel /Fondant: farine, œuf, fromage fouetté, sucre, beurre, levure, purée pomme myrtille airelles

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINIE & NATURELLE