

NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n°31 - du 29 juillet au 04 août 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Purée de lentille corail Purée d'haricot beurre Purée pomme fraise Fromage blanc nature Purée pomme menthe	 Purée de lentille corail Purée d'haricot beurre Fondu Président Purée pomme fraise Semoule au lait à la vanille Purée pomme menthe	 Crème de petit pois à la menthe Risetti au crémeux de lentille corail et courgette *** Fondu Président Pomme Semoule au lait à la vanille Purée pomme menthe
MARDI	 Merlu au bouillon Purée de brocoli Purée pomme abricot Yaourt nature Purée pomme vanille	 Merlu au bouillon Fine de brocoli et boulgour Emmental Purée pomme abricot Yaourt nature Purée pomme vanille Pain-confiture	 Salade de boulgour à l'italienne Merlu sauce crème échalote Chou-fleur et brocoli Emmental Abricot Yaourt nature Purée pomme vanille Pain-confiture
MERCREDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de courgette Purée de pomme rhubarbe Fromage frais nature Purée pomme	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Dés de courgette et blé Fromage frais nature Purée de pomme rhubarbe Bûchette mi-chèvre Purée pomme Pain	Melon Sauté de boeuf à l'orientale <i>Colin sauce orientale</i> Blé BIO Fromage frais nature Purée de pomme rhubarbe Bûchette mi-chèvre Nectarine Pain
JEUDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de céleri Purée de pomme myrtille Yaourt nature Purée pomme banane	 Sauté de porc au bouillon <i>Omelette</i> Purée de céleri Yaourt nature Purée de pomme myrtille Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme banane Pain	 Tomate citronette basilic Sauté de porc au jus <i>Omelette</i> Purée de céleri *** Fondant pomme myrtille au f. frais Fromage frais au sel de Guérande Banane Pain
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de carotte Purée pomme pêche Fromage frais nature Purée pomme basilic	 Œuf brouillé Ecrasé de carotte et perle Coulommiers Purée pomme pêche Fromage frais nature Purée pomme basilic Sablé de Retz	Salade de perles à l'aneth Clafouti provençal (œuf bio) Salade de carotte et lentille au cumin Coulommiers Pêche Fromage frais nature Purée pomme basilic Sablé de Retz

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.

Composition des plats:

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique
 Risetti lent corail: risetti, lentille corail, oignon, crème, ail, courgette, sel/sauce orientale:
 carotte, farine, oignon, concentré de citron, ail, curcuma, cumin, coriandre, sel, huile colza
 olive/fondant: farine, sucre, oeuf, purée pomme myrtille, beurre, fromage frais/ clafouti: oeuf, lait, farine, oignon, tomate, emmental, herbes de

