













MENUS DU LUNDI AU VENDREDI

Déjeuner

Semaine n° 34 - du 19 au 25 août 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de carotte Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Fine de carotte et semoule Edam Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise Pain confiture	 Salade de haricot vert à l'échalote Sauté de porc sauce tomate <i>Colin sauce tomate</i> Semoule Edam Prune Yaourt nature Purée pomme fraise Pain confiture
	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de lentille</i> Purée de courgette Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger	 Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de lentille</i> Dés de courgette et perle Munster Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger Pain	 Crème de pois chiche au cumin froide Courgettes au BOEUF BIO <i>Courgettes bolognaise de lentille</i> *** Munster Pomme Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger Pain
MARDI	Sardine au bouillon Purée d'épinards Purée pomme verveine Fromage frais nature Purée pomme banane	 Sardine au bouillon Purée d'épinards Petit fromage frais Purée pomme verveine Fromage frais nature Purée pomme banane Moelleux citron menthe	 Salade de blé BIO à l'orientale Rillettes aux sardines à l'aneth Epinards béchamel Petit fromage frais Banane Fromage frais nature Purée pomme banane Moelleux citron menthe
	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée d'haricot vert Purée pomme cassis Yaourt nature Purée pomme abricot	  Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Fine de haricot vert et boulgour Yaourt nature Purée pomme cassis Brie Purée pomme abricot Pain	  Tomate citronette basilic Emincé de poulet sauce estragon <i>Omelette</i> Purée de p. de terre au lait *** Crème à la cannelle Brie Abricot Pain
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de betterave Purée pomme 4 épices Fromage frais nature Purée pomme	 Œuf brouillé Ecrasé de betterave et perle Fromage frais nature Purée pomme 4 épices Fromage ail et fines herbes Purée pomme Pain	Concombre ciboulette Flan à la provençale Pâtes perles Fromage frais nature Purée pomme 4 épices Fromage ail et fines herbes Pomme Pain
	Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise	Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise Pain confiture	Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise Pain confiture
JEUDI	Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise	Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise Pain confiture	Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise Pain confiture
	Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise	Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise Pain confiture	Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise Pain confiture
VENDREDI	Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise	Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise Pain confiture	Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise Pain confiture
	Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise	Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise Pain confiture	Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise Pain confiture


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
Crème pois chiche: pois chiche, crème, p.deterre, oignon,cumin/ Blé orientale: blé, coriandre, cumin, concentré citron, huile, sel/Flan: œuf, lait, oignon, maïzéna, tomate, herbes de P/ Rillette sardine, merlu, crème, aneth, citron