

MENUS DU LUNDI AU VENDREDI

Déjeuner

Semaine n° 35 - du 26 août au 1er septembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de courgette Purée de pomme Fromage frais nature Purée pomme menthe	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de courgette Fondu Président Purée de pomme Fromage frais nature Purée pomme menthe Sablé de Retz	Salade de coquille basilic Sauté de bœuf à la provençale <i>Colin sauce tomate</i> Purée de courgette Fondu Président Pomme Fromage frais nature Purée pomme menthe Sablé de Retz
MARDI	 Purée de pois chiche Purée d'haricot beurre Purée pomme prune  Yaourt nature Purée pomme vanille	 Purée de pois chiche  Purée d'haricot beurre Yaourt nature Purée pomme prune Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme vanille Pain	Betterave Riz au crémeux de pois chiche carotte curry *** Yaourt nature Prune Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme vanille Pain
MERCREDI	 Œuf BIO au bouillon Purée de carotte  Purée pomme raisin sec Fromage frais nature Purée pomme pêche	 Omelette  Ecrasé de carotte et blé Coulommiers Purée pomme raisin sec Fromage frais nature Purée pomme pêche Pain-chocolat	 Melon Omelette Blé BIO sauce tomate Coulommiers Purée pomme raisin sec Fromage frais nature Pêche Pain-chocolat
JEUDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme mûre Fromage frais nature Purée pomme cannelle	Filet de lieu frais au bouillon Ecrasé de chou-fleur et perle Fromage frais nature Purée pomme mûre Tomme blanche Purée pomme cannelle Pain	Tomate Filet de lieu frais à l'aneth Chou-fleur béchamel *** Clafoutis aux mûres Tomme blanche Nectarine Pain
VENREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de petit pois Purée pomme poire Fromage blanc nature Purée pomme	 Rôti de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Fine de petit pois et semoule Emmental Purée pomme poire Semoule au lait à la vanille Purée pomme	 Crème de lentille corail froide Rôti de porc au jus <i>Œuf brouillé</i> Petits pois cuisinés Emmental Poire Semoule au lait à la vanille Purée pomme

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
Sauce provençale: tomate, oignon, farine, huile colza olive, herbes, ail, sel/ crème de lentilles: lentille, pdt, crème, oignon, sel/ clafoutis: œuf, farine, lait, sucre, mûre, vanille

