

NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 44- du 28 octobre au 03 novembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	<p>VEGÉ Purée de haricot blanc</p> <p>BIO Purée de carotte</p> <p>Purée pomme myrtille</p> <p>BIO Yaourt nature</p> <p>Purée pomme cannelle</p>	<p>VEGÉ Purée de haricot blanc</p> <p>BIO Fine de carotte et boulgour</p> <p>Fraidou</p> <p>Purée pomme myrtille</p> <p>BIO Yaourt nature</p> <p>Purée pomme cannelle</p> <p>Pain</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Mijoté de h-blanc à l'estragon et coquille</p> <p>VEGÉ ***</p> <p>Fraidou</p> <p>Prune</p> <p>BIO Yaourt nature</p> <p>Purée pomme cannelle</p> <p>Pain</p>
	<p>BLEU BLANC CŒUR Sauté de porc au bouillon</p> <p>Colin d'Alaska au bouillon</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Purée pomme</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme fleur d'oranger</p>	<p>BLEU BLANC CŒUR Sauté de porc au bouillon</p> <p>Colin d'Alaska au bouillon</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Purée pomme fleur d'oranger</p> <p>Pain</p>	<p>BLEU BLANC CŒUR Salade de BLE BIO à l'aneth</p> <p>Sauté de porc aux champignons</p> <p>Colin d'Alaska sauce champignon</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Pomme</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Purée pomme fleur d'oranger</p> <p>Pain</p>
	<p>Sardine au bouillon</p> <p>Purée de betterave</p> <p>Purée pomme verveine</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Sardine au bouillon</p> <p>LOCAL Ecrasé de betterave et riz</p> <p>Munster</p> <p>Purée pomme verveine</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme</p> <p>Pain-confiture</p>	<p>BIO Concombre ciboulette</p> <p>Rillettes aux sardines à la menthe</p> <p>BIO Riz pilaf</p> <p>Munster</p> <p>Purée pomme verveine</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Poire</p> <p>Pain-confiture</p>
MERCREDI	<p>Egréné de boeuf BIO au bouillon</p> <p>Œuf bio au bouillon</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Purée pomme banane</p> <p>BIO Yaourt nature</p> <p>Purée pomme vanille</p>	<p>BIO Egréné de boeuf BIO au bouillon</p> <p>Omelette</p> <p>Dés de courgette et perle</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme banane</p> <p>BIO Bûchette mi-chèvre</p> <p>Purée pomme vanille</p> <p>BIO Pain</p>	<p>BIO Chou-rouge citronette au cassis</p> <p>Sauté de bœuf au citron</p> <p>Omelette</p> <p>Courgette à la provençale</p> <p>***</p> <p>Semoule au lait à la banane</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Kiwi</p> <p>Pain</p>
JEUDI			
VENDREDI			

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.

LOCAL 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

Mijoté: h-blanc, tomate, carotte, oignon, estragon, ail, sel/sce champignon: champignon, farine, oignon, huile de T, ail/Sce citron:carotte, oignon, ail, huile de T, farine, concentré citron, sel/ rilette: sardine, merlu, crème, citron, menthe

