

NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 18 - du 28 avril au 04 mai 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de céleri Purée pomme rhubarbe Fromage frais nature Purée pomme romarin	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de céleri Fraidou Purée pomme rhubarbe Fromage frais nature Purée pomme romarin Pain	 Crème de chou-fleur au curry Sauté de porc à l'estragon <i>Colin d'Alaska sauce estragon</i> Riz créole Fraidou Orange Fromage frais nature Purée pomme romarin Pain
MARDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de lentille</i> Purée d'haricot vert Purée pomme Yaourt nature Purée pomme badiane	 Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de lentille</i> Fine d'haricot vert et semoule Pont-L'Evêque Purée pomme Yaourt nature Purée pomme badiane Pain-confiture	 Carotte cuite au cumin Torti bolognaise (bœuf bio) <i>Torti bolognaise de lentilles</i> *** Pont-L'Evêque Purée pomme Yaourt nature Purée pomme badiane Pain-confiture
MERCREDI	 Sardine au bouillon Purée de carotte Purée pomme fraise Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger	 Sardine au bouillon Fine de carotte et boulgour Fromage frais nature Purée pomme fraise Brie Purée pomme fleur d'oranger Pain	Concombre ciboulette Rillettes aux sardines sauce crème échalote Haricot vert et p. de terre persillés Fromage frais nature Purée pomme fraise Brie Pomme Pain
JEUDI			
VENDREDI	 Œuf BIO au bouillon Purée d'épinard Purée pomme banane Yaourt nature Purée pomme vanille	 Omelette Purée d'épinard Edam Purée pomme banane Yaourt nature Purée pomme vanille Moelleux chocolat	 Salade de perles à l'aneth Omelette Epinard béchamel Edam Banane Yaourt nature Purée pomme vanille Moelleux chocolat

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 bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Sauce estragon: farine, estragon, champignon, oignon, huile, sel/ rilette: sardine, merlu, crème, concentré citron, échalote

