

NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 22- du 26 mai au 1er juin 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme mûre	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Edam Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme mûre Pain-Déli'fruit griotte	 Salade de blé à l'aneth Sauté de porc au thym <i>Colin d'Alaska au thym</i> Chou fleur persillé Edam Pomme Fromage frais nature Purée pomme mûre Pain-Déli'fruit griotte
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée d'haricot vert Purée pomme agrume Yaourt nature Purée pomme cannelle 	 Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Fine de haricot vert et boulgour Pont-L'Evêque Purée pomme agrume Yaourt nature Purée pomme cannelle Pain 	 Carotte cuite au cumin Parmentier de pois cassé au BŒUF BIO <i>Parmentier St -Germain</i> *** Pont-L'Evêque Purée pomme agrume Yaourt nature Purée pomme cannelle Pain 
MERCREDI	 Sardine au bouillon Purée de carotte Purée pomme basilic Fromage frais nature Purée pomme	 Sardine au bouillon Ecrasé de carotte et boulgour Fromage frais Purée pomme basilic Brie Purée pomme Pain	 Crème de petit pois à la menthe Rillettes aux sardines tomatées Boulgour ** Crème à la vanille Brie Banane Pain
JEUDI			
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de betterave Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme raisin jus	 Œufs brouillés Purée de betterave Fraidou Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme raisin jus Marbré choco vanille	tomate persillée Œuf brouillés BIO aux herbes Coquillette Fraidou Purée pomme vanille Fromage frais nature Poire Marbré choco vanille

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:

Parmentier: pois cassé, pdt, lait, boeuf haché, oignon, ail, persil/ Sce thym: tomate, oignon, carotte, champignon, farine, huile colza, ail, persil, thym,sel/cr. petit pois: p. pois, crème, pdt, oignon, sel, menthe/ Rillettes sardine aneth : sardine, merlu, crème, tomate, citron/Crème vanille: œuf, lait,sucre, maïzena,vanille /