

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI			
MARDI	Fromage frais nature Purée de carotte Purée pomme fleur d'oranger Fromage frais nature Purée pomme raisin sec	 Merlu blanc NON HACHE au bouillon  Purée de carotte Fraidou Purée pomme fleur d'oranger Fromage frais nature Purée pomme raisin sec Petit beurre	 Betterave nature Merlu blanc sauce rougail  Coquillettes Fraidou Pomme Fromage frais nature Purée pomme raisin sec Petit beurre
MERCREDI	 Purée de lentille Purée de courgette Purée pomme basilic Fromage blanc nature Purée pomme ananas	 Purée de lentille Purée de courgette Saint-Nectaire Purée pomme basilic  Verre de lait Purée pomme ananas Pain-chocolat	 Carotte cuite au citron Cari de lentille carotte et riz Saint-Nectaire Purée pomme basilic  Verre de lait Purée pomme ananas Pain-chocolat
JEUDI	Œuf Bio au bouillon Purée de betterave Purée pomme Yaourt nature Purée pomme banane	 Œuf brouillé Ecrasé de betterave Yaourt nature Purée pomme  Brie Purée pomme banane Pain	Tomate à la croque Œuf brouillé BIO aux herbes Courgette / boulgour BIO *** Fromage blanc au coulis de myrtille Brie Banane Pain
VENDREDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme myrtille Fromage frais nature Purée pomme cannelle	 Egréné de boeuf BIO au bouillon Omelette Fine d'haricot vert et semoule Gouda Purée pomme myrtille Fromage frais nature Purée pomme cannelle Moelleux citron	 Taboulé Sauté de bœuf marengo Omelette Haricot verts Gouda Kiwi Fromage frais nature Purée pomme cannelle Moelleux citron

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:

Sce rougail: tomate, oignon, ail, sucre, citron, gingembre, herbes de P, sel// Birria: har.rouge, poivron, tomate, oignon, ail, cumin, cannelle, origan, sel/Sce marengo: tomate, oignon, farine, huile T, carotte, champignon, persil, ail, thym, laurier/

