

MENUS DU LUNDI AU SAMEDI

Déjeuner

Semaine n° 32- du 4 au 10 août 2025

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	 Purée de lentille corail Purée de carotte Purée pomme agrume Yaourt nature Purée pomme	 Purée de lentille corail Fine de carotte boulgour Pont L'Evêque Purée pomme agrume Yaourt nature Purée pomme	 Carotte cuite au citron Dahl de lentille corail et riz *** Pont L'Evêque Pomme Yaourt nature Purée pomme
MARDI	 Merlu blanc au bouillon Purée de betterave Purée pomme fleur d'oranger Fromage frais nature Purée pomme basilic	 Merlu blanc au bouillon Purée de betterave Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger Fromage frais nature Purée pomme basilic	 Radis à la croque Rillettes de merlu blanc Salade de coquillettes à l'italienne Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger Fromage frais nature Purée pomme basilic
MERCREDI	 Sauté de porc au bouillon Colin d'Alaska au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme pêche Fromage frais nature Purée pomme abricot	 Sauté de porc au bouillon Colin d'Alaska au bouillon Fine d'haricot vert et semoule Petit moulé nature Purée pomme pêche Pavé 1/2 sel Purée pomme abricot	 Salade de boulgour à la menthe Sauté de porc à la sauge Colin d'Alaska sauce sauge Haricots verts persillés Petit moulé nature Pêche Pavé 1/2 sel Abricot
JEUDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Œuf bio au bouillon Purée de céleri Purée pomme raisin sec Yaourt nature Purée pomme myrtille	  Egréné de boeuf BIO au bouillon Œuf brouillé Purée de céleri Yaourt nature Purée pomme raisin sec Brie Purée pomme myrtille	  Tomate ciboulette Sauté de boeuf aux olives Œuf brouillé Blé *** Fromage blanc pomme raisin sec Brie Nectarine
VENDREDI	Emincé de poulet au bouillon Œuf BIO au bouillon Purée de courgette Purée pomme banane Fromage blanc nature Purée pomme cannelle	 Emincé de poulet au bouillon Omelette Dés de courgette et boulgour Edam Purée pomme banane Verre de lait Purée pomme cannelle Moelleux citron	 Houmous Emincé de poulet sauce estragon Omelette Courgette et boulgour Edam Banane Fromage frais nature Purée pomme cannelle Moelleux citron
SAMEDI	Emincé de poulet au bouillon Œuf BIO au bouillon Purée de courgette Purée pomme banane Fromage blanc nature Purée pomme cannelle	 Emincé de poulet au bouillon Omelette Dés de courgette et boulgour Edam Purée pomme banane Verre de lait Purée pomme cannelle Moelleux citron	 Houmous Emincé de poulet sauce estragon Omelette Courgette et boulgour Edam Banane Fromage frais nature Purée pomme cannelle Moelleux citron



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.

LES FRUITS INDICUES PEUVENT VARIER SELON LEUR MATURETE OU LEUR DISPONIBILITE

Composition des plats:

Dahl lentille: lentille, tomate, carotte, oignon, lait de coco, bouillon légume, curry, sel/sauce sauge: farine, oignon, sauge, huile de T, sel/Coquillettes italienne : coquillettes, tomate, olive, se, l'huile colza olive, basilic / Rillettes: merlu, crème, concentré citron, échalote, ciboulette, sel / Sce olive: tomate, oignon, farine, olive, carotte, champignon, sel, huile colza olive/sce estragon: farine, oignon, champignon, huile de T, estragon, sel /

