NOM DE LA STRUCTURE

Semaine n° 46- du 09 au 15 novembre 2026

	Petits Ne convient pas aux enfants de moins de 6 mois	Moyens Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois	Grands Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois
LUNDI	Sauté de porc au bouillon *Merlu blanc au bouillon* Purée de céleri Purée pomme **Yaourt nature** **Purée pomme badiane**	Sauté de porc au bouillon *Merlu blanc au bouillon* Fine de céleri perle Saint-Nectaire Purée pomme **Yaourt nature** **Purée pomme badiane** **Pain viennois**	Salade de lentille Sauté de porc crème curry *Merlu blanc crème curry* Purée de céleri Saint-Nectaire Fruit frais **Yaourt nature** **Purée pomme badiane** **Pain viennois**
MARDI	Emincé de poulet au bouillon *Œuf bio au bouillon* Purée d'épinard Purée pomme raisin sec **Fromage frais nature** **Purée pomme agrume**	Emincé de poulet au bouillon *Omelette* Fine d'épinard semoule Fromage frais nature Purée pomme raisin sec **Fromage frais nature** **Purée pomme agrume** **Pain**	Salade façon coleslaw Emincé de poulet à la crème *Omelette* Semoule Fromage frais nature Purée pomme raisin sec **Edam** **Fruit frais** **Pain**
MERCREDI			
JEUDI	Merlu blanc au bouillon Purée de carotte Purée pomme figue **Fromage blanc nature** **Purée pomme cannelle**	Merlu blanc au bouillon Ecrasé de carotte et riz Fromage blanc nature Purée pomme figue **Pavé 1/2 sel** **Purée pomme cannelle** **Pain**	Potage aux champignons Merlu blanc sauce rougail Riz pilaf *** Fromage blanc pomme figue miel **Pavé 1/2 sel** **Fruit frais** **Pain**
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme banane **Yaourt nature** **Purée pomme**	Œufs brouillés Ecrasé de chou-fleur Brie Purée pomme banane **Yaourt nature** **Purée pomme** **Moelleux vanille**	Salade de coquillette basilic Œufs brouillés Chou-fleur et brocoli à la crème Brie Fruit frais **Yaourt nature** **Purée pomme** **Moelleux vanille**

Tout savoir sur les menus de vos tout-petits

Le menu

Les fruits indiqués peuvent **varier selon leur maturité** ou **leur disponibilité**.

Qualité produits

Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto « Bio » indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°8829/2008. Pour les recettes contenant moins de 100 % de produits bio, l'ingrédient bio sera précisé dans le libellé du plat.

Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs sont d'origine française.

Retrouvez plus d'informations sur les produits locaux et nos producteurs sur votre structure.

Composition des plats:

Sce crème curry : crème, farine, curry, oignon, sel/ Sal. Colesalw : carotte, chou blanc, fromage frais, citron, sel/ Potage champignons : champignon paris, oignon, poireau, pdt, sel / Sce rougail : oignon, concentré tomate, ail, tomate concassée, h. provence, citron, gingembre, sucre, sel/

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Pêche responsable — Filière Bleu Blanc Cœur — Fromage AOP — *En italique, substitution sans viande*