

















# NOM DE LA STRUCTURE

## Déjeuner

Semaine n° 45 - du 04 au 10 novembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Fromage frais  Purée de carotte Purée pomme  Yaourt nature Purée pomme vanille	 Merlu blanc NON HACHE  Purée de carotte Saint-Morêt Purée pomme  Yaourt nature Purée pomme vanille Galette St Michel	 Merlu blanc sauce rougail  Boulgour Mimolette Pomme  Yaourt nature Purée pomme vanille Galette St Michel
MARDI	 Purée de lentille Purée d'haricot vert Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme raisin sec	 Purée de lentille Purée d'haricot vert Petit moulé nature Purée pomme agrume Lait entier Purée pomme raisin sec Pain-chocolat	 Cari de lentille carotte et riz *** Petit moulé nature Orange Lait entier Purée pomme raisin sec Pain-chocolat
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme 4 épices Fromage frais nature Purée pomme badiane	 Omelette Fine de petit pois et boulgour Camembert Purée pomme 4 épices Pavé 1/2 sel Purée pomme badiane Pain	 Potage de haricot rouge au paprika Omelette Petit pois fermière Camembert Pavé 1/2 sel Pomme Pain
JEUDI	Egrené de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de navet Purée pomme  Yaourt nature Purée pomme griotte	 Egrené de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Dés de navet et semoule Yaourt nature Purée pomme Tomme blanche Purée pomme griotte Pain	Concombre au fromage blanc Sauté de bœuf à l'orientale <i>Colin d'Alaska sauce orientale</i> Poêlée de carotte et navet *** Far vanille Tomme blanche Banane Pain
VENDREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de chou-fleur Purée pomme poire Fromage blanc nature Purée pomme mûre	 Rôti de porc au bouillon <i>Omelette</i> Ecrasé de chou-fleur Fromage frais nature Purée pomme poire Floraline au lait au chocolat Purée pomme mûre	 Rôti de porc au jus <i>Omelette</i> Chou-fleur et p. de terre béchamel curry Fromage frais nature Poire Floraline au lait au chocolat Purée pomme mûre

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.

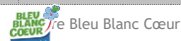
Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

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:















Sauce rougail: oignon, tomate, ail, gingembre, concentré citron, sucre, sel herbes de P/ Cari: lentille, carotte, oignon, lait de coco, coriandre, paprika, curcuma, sel/Sce orientale: carotte, oignon, farine, coriandre, ail, curcuma, cumin, concentré citron, huile T, sel/Far: farine, œuf, sucre, lait, vanille/PPois fermière: ppois, carotte,



Fromage AOP/A

En italique, substitution sans viande



	Petits	Moyens	Grands
LUNDI			
MARDI	Fromage frais nature Purée d'haricot vert Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme groseille	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de haricot rouge</i> Purée d'haricot vert Saint-Nectaire Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme groseille Pain-confiture	Chili con carne et riz (bœuf bio) <i>Chili de légumes et riz</i> *** Saint-Nectaire Orange Fromage frais nature Purée pomme groseille Pain-confiture
MERCREDI	 Colin d'Alaska au bouillon Purée de céleri Purée pomme poire Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger	 Colin d'Alaska au bouillon Purée de céleri Fromage frais nature Purée pomme poire Brie Purée pomme fleur d'oranger Pain	 Colin d'Alaska sauce concarnoise  Blé Fromage frais nature Pomme Brie Purée pomme fleur d'oranger Pain
JEUDI	 Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de carotte Purée pomme mangue Yaourt nature Purée pomme	 Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i>  Ecrasé de carotte BIO et perles Yaourt nature Purée pomme mangue Petit moulé ail et fines herbes Purée pomme Pain	 Carotte râpées citronette  Emincé de poulet sauce Gd-mère <i>Omelette</i>  Pâtes perle Yaourt nature Petit moulé ail et fines herbes Kiwi Pain
VENDREDI	 Œuf BIO au bouillon Purée d'épinard Purée de pomme banane Fromage frais nature Purée pomme cannelle	 Omelette  Fine d'épinard boulgour Fraidou Purée de pomme banane Lait entier Purée pomme cannelle Moelleux potiron	 Salade de lentilles au cumin Flan aux champignons (œuf BIO) Epinard béchamel Edam Lait entier Purée pomme cannelle Moelleux potiron

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 œufs sont d'origine française.

**Composition des plats:**

Chili: H.rouge, tomate, oignon, poivrons, haché de bœuf, sel/Sauce concarnoise: oignon, tomate, crème, farine, huile de T, ail, persil, sel/Sauce G-mère: oignon, crème, champignon, farine, sel huile de T/





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.

**BIO** 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.

**LOCAL** 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:**

Boullgour : boullgour, bruniso de légume, échalote, huile colza olive, sel / Sce citron: carote, oignon, farine, huile de T, ail, concentré citron, sel/Sce brune: farine, oignon, champignon, persil, huile T, sel/ fondant: farine, sucre, oeuf, potiron, beurre, fromage frais/ Flan: oeuf, lait, crème, oignon, potiron, emmental, muscade, sel

















	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de brocoli Purée pomme ananas Yaourt nature Purée pomme cannelle	Filet de lieu frais au bouillon Fine de brocoli boullgour Petit moulé nature Purée pomme ananas Yaourt nature Purée pomme cannelle Pain-chocolat	Salade de boullgour Filet de lieu frais persillé Haricot vert à la tomate Emmental Yaourt nature Purée pomme cannelle Pain-chocolat
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée d'haricot beurre Purée pomme datte Fromage blanc nature Purée pomme	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine d'haricot beurre semoule Fondu Président Purée pomme datte Semoule au lait à la vanille Purée pomme	Sauté de boeuf sauce brune <i>Colin d'Alaska sauce brune</i> Riz pilaf Fondu Président Orange Semoule au lait à la vanille Purée pomme
MERCREDI	Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de potiron Purée de pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme verveine	Rôti de porc au bouillon <i>Omelette</i> Purée de potiron Fromage frais nature Purée de pomme agrume Bûchette mi-chèvre Purée pomme verveine Pain	Rôti de porc sauce estragon <i>Omelette</i> Purée de potiron Fromage frais nature Clémentine Bûchette mi-chèvre Purée pomme verveine Pain
JEUDI	Purée de pois chiche Purée de carotte Purée de pomme potimarron Yaourt nature Purée pomme banane	Purée de pois chiche Ecrasé de carotte Yaourt nature Purée de pomme potimarron Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme banane Pain	Chou chinois citronette au curry Haché de pois chiche tomate basilic Carottes et p. de terre BIO au jus *** Fondant potimarron au fromage frais Fromage frais au sel de Guérande Banane Pain
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de céleri Purée pomme mûre Fromage frais nature Purée pomme	Flan potiron muscade (œuf bio) Purée de céleri Coulommiers Purée pomme mûre Lait entier Purée pomme Sablé de Retz	Flan potiron muscade (œuf bio) Pâtes risetti Coulommiers Purée pomme mûre Lait entier Pomme Sablé de Retz



# NOM DE LA STRUCTURE

# Déjeuner

Semaine n° 48- du 25 novembre au 1er décembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de petit pois  Purée pomme poire Yaourt nature Purée pomme romarin	Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Fine de petit pois et boulgour Pont L'Evêque Purée pomme poire Yaourt nature Purée pomme romarin Pain confiture	Houmous Emincé de poulet sauce romarin <i>Omelette</i> Petits pois cuisinés Pont L'Evêque  Yaourt nature Purée pomme romarin Pain confiture
MARDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur  Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme mangue	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Fromage frais nature Purée pomme Pavé 1/2 sel Purée pomme mangue Pain	 Sauté de porc au paprika <i>Colin d'Alaska sauce paprika</i> Chou-fleur et p. de terre béchamel Fromage frais nature Pomme Pavé 1/2 sel Purée pomme mangue Pain
MERCREDI	 Purée de lentille corail  Purée de carotte  Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger	 Purée de lentille corail  Fine de carotte et semoule Saint-Paulin Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger Pain	 Colombo carotte lentille corail et riz  *** Saint-Paulin Orange Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger Pain
JEUDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de betterave  Purée pomme raisin sec Yaourt nature Purée pomme	 Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Omelette</i> Ecrasé de betterave Yaourt nature  Purée pomme raisin sec Brie Purée pomme Pain	 Sauté de bœuf au citron <i>Omelette</i> Semoule  Yaourt nature Purée pomme raisin sec Brie Kiwi Pain
VENDREDI	Sardine au bouillon Purée d'haricot vert  Purée pomme menthe Fromage frais nature Purée pomme banane	Sardine au bouillon Fine d'haricot vert semoule Petit moulé nature Purée pomme menthe Lait entier Purée pomme banane Moelleux aux myrtilles	Rillettes aux sardines sauce crème échalote   Coquillettes Petit moulé nature Purée pomme menthe  Lait entier Banane Moelleux aux myrtilles

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:

C corailolombo: lentille, tomate, carotte, oignon, ail, laurier, bouillon légume, mélange colombo/Sce paprika: tomate, carotte, farine, oignon, ail, paprika, sucre, sel/ Sce romarin: champignon, farine, oignon, huile T, romarin, sel/houmous: pois chiche, ail, paprika, huile colza olive, citron, sel/Rillette: merlu, sardine, crème, concentré



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

En italique, substitution sans viande