

Déjeuner

Semaine n°19 - du 05 au 11 mai 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	 Colin d'Alaska au bouillon Purée de courgette Purée pomme  Yaourt nature Purée pomme agrume	 Colin d'Alaska au bouillon Fine de courgette et semoule Emmental Purée pomme  Yaourt nature Purée pomme agrume Galette St Michel	 Salade de boulgour à l'italienne Colin d'Alaska à l'aneth Courgette provençale et p. de terre Emmental Fruit de saison  Yaourt nature Purée pomme agrume Galette St Michel
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de brocoli Purée pomme banane Fromage blanc nature Purée pomme vanille	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de brocoli et boulgour Rondelé nature Purée pomme banane Bouillie au sarrasin Purée pomme vanille	 Crème de betterave froide Sauté de boeuf sauce citron <i>Merlu blanc sauce citron</i> Riz pilaf Rondelé nature Fruit de saison Bouillie au sarrasin Purée pomme vanille
MERCREDI	 Purée de lentille corail Purée de petit pois Purée pomme myrtille Fromage frais nature Purée pomme cannelle	 Purée de lentille corail Purée de petit pois Fromage frais nature Purée pomme myrtille Fromage frais au sel de Guérande Fruit de saison Pain	 Radis à la croque Faboulette lentille corail Petit pois fermière Fromage frais nature Purée pomme myrtille Fromage frais au sel de Guérande Fruit de saison Pain
JEUDI			
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme menthe	Œuf BIO brouillé Purée d'haricot beurre Coulommiers Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme menthe Pain-chocolat	Salade mexicaine Œufs BIO brouillés à l'estragon Haricot beurre à la tomate Coulommiers Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme menthe Pain-chocolat

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:

Boulgour :boulgour, tomate, olive, huile colza olive, basilic, sel / sce prov: oignon, huile colza olive, farine, tomate, ail, herbes de P/ Sce citron: crème, farine, huile de T, concentré citron, sel/Faboulette:lentille corail , oignon, tomate, patate douce,fécule pdt,huile d'olive, sel, cumin



Déjeuner

Semaine n° 20- du 12 au 18 mai 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	 Purée de pois chiche Purée de céleri Purée pomme cannelle	 Purée de pois chiche Purée de céleri Gouda Purée pomme cannelle	Salade de haricot vert à l'échalote Coquillettes crémeux de pois chiche et légumes  *** Gouda Fruit de saison Yaourt nature Purée pomme Pain
	 Yaourt nature Purée pomme	 Yaourt nature Purée pomme Pain	 Pain
MARDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de carotte Purée pomme rhubarbe Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de carotte et semoule Fromage frais nature Purée pomme rhubarbe Pavé 1/2 sel Purée pomme fleur d'oranger Pain	 Salade de lentille Sauté de porc au romarin <i>Colin d'Alaska sauce romarin</i> Carottes BIO au cumin Fromage frais nature Fruit de saison Pavé 1/2 sel Purée pomme fleur d'oranger Pain
			
MERCREDI	Sardine au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme raisin sec Fromage frais nature Purée pomme menthe	 Sardine au bouillon Purée d'haricot vert Saint-Nectaire Purée pomme raisin sec Lait entier Fruit de saison Pain-Déli'fruit fraise	Tomate Rillettes aux sardines Riz au curcuma Saint-Nectaire Purée pomme raisin sec Lait entier Fruit de saison Pain-Déli'fruit fraise
			
JEUDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de betterave Purée pomme banane Yaourt nature Purée pomme griotte	 Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Ecrasé de betterave Yaourt nature Purée pomme banane Brie Fruit de saison Pain	 Concombre à la menthe Sauté de bœuf printanier <i>Œuf brouillé</i> Blé *** Milk shake pomme griotte Brie Fruit de saison Pain
			
VENDREDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme basilic Fromage frais nature Purée pomme	 Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Ecrasé de chou-fleur Fraidou Purée pomme basilic Fromage frais nature Purée pomme Moelleux coco	 Emincé de poulet sauce basquaise <i>Omelette</i> Chou-fleur persillé Fraidou Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme Moelleux coco
			

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:

coquillettes crémeux : coquillettes, pois chiche, oignon, courgette, poivron, crème, tomate, ail, herbe de P, huile colza olive/ sse romarin: oignon, farine, champignon, romarin, huile T, sel/ Rillettes: merlu, sardine, crème, concentré citron/Bœuf printanier: oignon, carotte, petits pois, tomate, farine, huile de T, ail, sel/milk shake: lait, fr. blanc,



Déjeuner

Semaine n° 21 - du 19 au 25 mai 2025

Le cinéma/Les légumineuses

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de petit pois Purée pomme 4 épices Fromage frais nature Purée pomme ananas	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de petit pois Camembert Purée pomme 4 épices Fromage frais nature Purée pomme ananas Sablé de Retz	Potage de haricot rouge au paprika Sauté de bœuf crème basilic <i>Colin d'Alaska crème basilic</i> Mitonnée de légumes à la provençale Camembert Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme ananas Sablé de Retz
MARDI	 Purée de lentille corail  Purée de carotte  Purée pomme Yaourt nature Purée pomme agrume	 Purée de lentille corail  Fine de carotte semoule Petit moulé Purée pomme Yaourt nature Purée pomme agrume Pain-chocolat	 Betterave Colombo courgette lentille corail et riz *** Petit moulé Fruit de saison Yaourt nature Purée pomme agrume Pain-chocolat
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme fruit des montagnes Fromage frais nature Purée pomme romarin	Œuf BIO brouillé Purée d'haricot beurre Fromage frais nature Purée pomme fruit des montagnes Tomme blanche Fruit de saison Pain	  Tomate persillée Omelette Purée de p. de terre au lait Fromage frais nature Purée pomme fruit des montagnes Tomme blanche Fruit de saison Pain
JEUDI	Filet de lieu noir frais au bouillon Purée de courgette Purée pomme fraise  Yaourt nature Purée pomme vanille	Filet de lieu noir frais au bouillon Dés de courgette et perles  Yaourt nature Purée pomme fraise Fromage frais au sel de Guérande Fruit de saison Pain	Radis râpés sauce fr blanc Filet de lieu noir frais persillé Courgette crème et perles *** Smoothie haricot blanc et fraise Fromage frais au sel de Guérande Fruit de saison Pain
VENDREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée d'épinard  Purée pomme banane Fromage blanc nature Purée pomme	 Rôti de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i>  Fine d'épinard et boulgour Mimolette Purée pomme banane Floraline à la fleur d'oranger Purée pomme	 Salade de ristetti à l'orientale  Rôti de porc au jus <i>Œuf brouillé</i> Epinards béchamel Mimolette Fruit de saison Floraline à la fleur d'oranger Purée pomme



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:

Risetti orientale: risetti, coriandre, cumin, citron, huile colza olive, sel/ Scc cr basilic: oignon, farine, crème, basilic, sel, huile T/Colombo: lentille co, courgette, épices colombo, crème, ail, carotte, oignon, sel /fr des Montagnes: mûre et myrtille/smoothie: h; blanc, yaourt, fraise, sucre/Houmous: pois chiche, ail, citron, huile colza



Déjeuner

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

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	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 Fruit de saison Yaourt nature Purée pomme cannelle Pain
MARDI	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> Fine de chou-fleur et semoule 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 sauce thym</i> Chou fleur persillé Edam Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme mûre Pain-Déli'fruit griotte
MERCREDI	Sardine au bouillon Purée de carotte Purée pomme verveine Fromage frais nature Purée pomme	Sardine au bouillon Ecrasé de carotte et boulgour Fromage frais Purée pomme verveine Brie Fruit de saison Pain	Crème de petit pois à la menthe Rillettes aux sardines tomates Boulgour ** Crème à la vanille Brie Fruit de saison Pain
JEUDI			
VENDREDI			

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, maizena,vanille /