








Déjeuner

Semaine n° 48 - du 28 novembre au 4 décembre 2022

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon Purée de blette Purée pomme fleur d'oranger	Egrené de bœuf BIO au bouillon Purée de blette Fondu Président Purée pomme fleur d'oranger	Salade de quinoa des Incas Sauté de bœuf sauce brune Purée de blette Clémentine
MARDI	Emincé de poulet au bouillon Purée de céleri Purée pomme figue	Emincé de poulet au bouillon Purée de céleri Fraidou Purée pomme figue	Emincé de poulet sauce grand-mère Flageolets Edam Pomme
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de betterave Purée pomme banane	Omelette Ecrasé de betterave et perles Pont L'evêque Purée pomme banane	Céleri râpé citronette aux raisins Omelette Pâtes perles Purée pomme banane
JEUDI	 Sauté de porc au bouillon  Purée de carotte Purée pomme badiane	 Sauté de porc au bouillon  Ecrasé de carotte et Blé  Yaourt nature Purée pomme badiane	 Chou-rouge râpé citronette  Sauté de porc au thym Carotte et blé *** Far à la vanille
VENDREDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de chou romanesco Purée pomme myrtille	Filet de lieu frais au bouillon Ecrasé de chou romanesco et boulgour Fromage frais nature Purée pomme myrtille	Filet de lieu frais sauce citron Chou romanesco et boulgour Fromage frais nature Kiwi


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.

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique
Quinoa des Incas: quinoa, tomate, maïs, poivron, oignon, sel, huile de T/sauce Gd mère: oignon, champignon, crème, farine, huile de T/Sauce brune: oignon, champignon, farine, persil, sel/ Far: farine, œuf*, lait, sucre, vanille/sauce citron: oignon, carotte, ail, farine, pulco citron, sel,

P.A. n°3



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC















En italique, substitution sans viande

Ansamble


UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner


Semaine n° 49 - du 05 au 11 décembre 2022

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Rôti de porc au bouillon Purée de chou rouge Purée pomme	 Rôti de porc au bouillon Purée de chou rouge Petit fromage frais Purée pomme	 Rôti de porc au jus Chou rouge aux 2 pommes Petit fromage frais Pomme
MARDI	 Merlu au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme vanille	 Merlu au bouillon Purée d'haricot vert Rondelé Purée pomme vanille	 Potage de potiron Merlu sauce oseille Riz pilaf Purée pomme vanille
MERCREDI	Purée de lentilles corail Purée de navet Purée pomme menthe	 Purée de lentilles corail Ecrasé de navet Yaourt nature Purée pomme menthe	 Faboulettes aux lentilles corail Poêlée de légumes Yaourt nature Clémentine
JEUDI	Emincé de poulet au bouillon Purée de brocoli Purée pomme mûre	 Emincé de poulet au bouillon Ecrasé de brocoli et semoule Fromage frais nature Purée pomme mûre	 Carotte râpée BIO citronette Emincé de poulet sauce pruneau cannelle Semoule *** Fromage blanc au coulis de mûre
VENDREDI	 Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de carotte Purée pomme agrume	 Egréné de boeuf BIO au bouillon  Ecrasé de carotte et perles Coulommiers Purée pomme agrume	 Chou blanc râpé citronette Sauté de bœuf aux champignons perles Orange

P.A. n°4

 Pêche responsable

 Bleu Blanc Cœur

 Fromage AOP/AOC


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.

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique

Sauce pruneau : pruneau, carotte, oignon, vinaigre de cidre, sucre, farine, huile de T/Sauce champignon: champignon, oignon, farine, persil, huile de T

 Ansamble


















UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 50 - du 12 au 18 décembre 2022



REPAS DE NOËL

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme cassis	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de petit pois Fromage frais nature Purée pomme cassis	 Chili con carne et riz *** Fromage frais nature Kiwi
MARDI	Colin au bouillon Purée de céleri Purée pomme	Colin au bouillon Purée de céleri Saint-Nectaire Purée pomme	Colin sauce citron Purée de p. de terre au lait Saint-Nectaire Pomme
MERCREDI	  Sauté de porc au bouillon  Purée de carotte Purée pomme ananas	  Sauté de porc au bouillon  Ecrasé de carotte et boulgour Gouda Purée pomme ananas	  Chou chinois Sauté de porc au romarin  Boulgour Purée pomme ananas
JEUDI	Emincé de poulet au bouillon Purée de potiron Purée pomme agrume	 Emincé de poulet au bouillon  Purée de potiron Yaourt nature Purée pomme agrume	  Tartinade de haricot blanc aux 4 épices Emincé de poulet sauce aux figes Mirepoix de légumes d'antant *** Fondant chocolat pomme agrume fromage frais
VENDREDI	 Œuf BIO au bouillon Purée de betterave Purée pomme banane	 Omelette Ecrasé de betterave Fraidou Purée pomme banane	 Omelette Petit pois cuisinés Fraidou Banane


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.

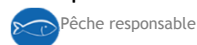
Retrouvez plus d'information sur nos produits et nos producteurs sur votre structure.

 Toutes nos viandes de boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique

Chili con carne: haricot rouge, oignon, tomate, poivron rouge et vert, égréné de boeuf/Sauce romarin : romarin, oignon, champignon, huile de T, farine/Sauce figue:figue sèche, 4 épices, oignon, sucre, farine, vinaigre de cidre/Rillettes de sardine: sardine, colin, crème, citron/Mirepoix de légumes: patate douce, carotte jaune, potiron, navet, oignon, épices

P.A. n°1




















Fromage AOP/AOC

Ansamble

Déjeuner

Semaine n° 51 - du 19 au 25 décembre 2022

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Purée de lentille Purée d'haricot beurre Purée pomme agrume	 Purée de lentille Purée d'haricot beurre Yaourt nature Purée pomme agrume	 Curry de lentille potiron et BLE BIO ***  Yaourt nature Clémentine
MARDI	 Merlu au bouillon  Purée d'épinard Purée pomme banane	 Merlu au bouillon  Purée d'épinard Petit fromage frais Purée pomme banane	 Salade de coquillette basilic Merlu nature  Epinard béchamel Banane
MERCREDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de navet Purée de pomme mangue	 Egréné de boeuf BIO au bouillon Ecrasé de navet et riz Pavé demi sel Purée de pomme mangue	 Chou rouge râpé citronette Sauté de bœuf aux oignons Riz pilaf Purée de pomme mangue
JEUDI	 Rôti de porc au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme myrtille	 Rôti de porc au bouillon Ecrasé de chou-fleur Fromage frais nature Purée pomme myrtille	 Céleri râpé citronette aux raisins Rôti de porc sauc estragon Chou-fleur et p. de terre *** Clafouti aux pommes
VENDREDI	 Emincé de poulet au bouillon Purée de carotte Purée pomme	 Emincé de poulet au bouillon Ecrasé de carotte BIO et perles Camembert Purée pomme	 Crème de pois chiche au cumin Emincé de poulet sauce champignon Dés de carotte BIO et perles 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.

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique

Curry de lentille: lentille verte, lait de coco, oignon, potiron, blé, curry/sauce estragon: champignon, oignon, farine, huile de T, estragon./Sauce oignon: oignon, huile de T, persil,sel/Cr. de pois chiche: pois chiche, oignon, p. de terre, crème, cumin,