

Déjeuner

Semaine n° 27 - du 1er au 07 juillet 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de céleri Purée de pomme	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de céleri Fondu Président Purée de pomme	Sauté de boeuf aux poivrons Purée de céleri Fondu Président Pomme
MARDI	 Purée de pois chiche Purée d'haricot beurre Purée pomme abricot	 Purée de pois chiche  Purée d'haricot beurre Yaourt nature Purée pomme abricot	 Betterave Salade de perle crèmeux de p.chiche courgette *** Abricot
MERCREDI	 Colin au bouillon Purée de carotte Purée pomme badiane	 Colin au bouillon Ecrasé de carotte et blé Coulommiers Purée pomme badiane	Melon Colin sauce rougail Blé BIO Purée pomme badiane
JEUDI	 Rôti de porc au bouillon Fromage frais nature Purée de petit pois Purée pomme griotte	 Rôti de porc au bouillon  Œuf brouillés Fine de petit pois semoule Fromage frais nature Purée pomme griotte	 Rôti de porc froid  Œuf brouillés Petits pois cuisinés *** Clafoutis aux griottes
VENDREDI	 Œuf BIO au bouillon Purée d'épinard Purée pomme banane	 Omelette  Purée d'épinard Emmental Purée pomme banane	 Taboulé  Omelette Epinards béchamel Banane

P.A. n°2



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

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique

Salade de perle: perle, pois chiche, crème, oignon, ail, courgette, sel/Sauce rougail: tomate, oignon, gingembre, ail, concentré citron, herbes, sucre, sel/Sauce poivrons: poivrons, oignons, farine, sel, ail, huile colza olive/clafoutis: farine, sucre, œuf, lait, griotte, vanille

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINES & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 28- du 08 au 14 juillet 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de chou romanesco Purée pomme	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de chou romanesco Fraidou Purée pomme	 Salade de BLE BIO estivale Sauté de porc à l'estragon <i>Colin sauce estragon</i> Chou-fleur et chou romanesco Pomme
MARDI	 Purée de lentille Purée de courgette Purée pomme nectarine	 Purée de lentille Dés de courgette et perle Fromage frais nature Purée pomme nectarine	 Crème de carotte froide Salade de torti lentille courgette *** Nectarine
MERCREDI	Emincé de poulet au bouillon Purée de betterave Purée pomme menthe	 Emincé de poulet au bouillon Ecrasé de betterave et riz Munster Purée pomme menthe	Tomate Emincé de poulet sauce citron Riz créole Smoothie pomme petit pois menthe
JEUDI	 Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de carotte Purée pomme fraise	 Egréné de boeuf BIO au bouillon Ecrasé de carotte et semoule Yaourt nature Purée pomme fraise	 Concombre ciboulette Sauté de boeuf à la tomate Semoule *** Fromage blanc au coulis de fraise
VENDREDI	Sardine au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme rhubarbe	Sardine au bouillon Fine d'haricot vert et boulgour Edam Purée pomme rhubarbe	Houmous Rillettes aux sardines Haricot verts persillés 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
sauce estragon:champignon, farine, oignon, estragon, huile de t, sel/sauce citron:concentré citron, ail, origan, thym, maizéna, huile colza olive, sel/Houmous: pois chiche, concentré citron, ail, sel, paprika, huile olive colza/moelleux: farine, levure, concentré citron, oeuf, sucre, from.blanc,

P.A. n°3



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 29 - du 15 au 21 juillet 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egrené de boeuf BIO au bouillon Purée de carotte Purée pomme raisin sec	Egrené de boeuf BIO au bouillon Fine de carotte et semoule Gouda Purée pomme raisin sec	Potage froid de haricot rouge au paprika Sauté de boeuf crème basilic Dés de carotte et semoule Pomme
MARDI	 Purée de lentilles Purée de petit pois Purée pomme abricot	 Purée de lentilles Fine de petit pois et boulgour Fondu Président Purée pomme abricot	 Chou-fleur Salade gourmande *** Abricot
MERCREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée d'haricot beurre Purée pomme pêche	 Rôti de porc au bouillon <i>Omelette</i> Purée d'haricot beurre Fromage frais nature Purée pomme pêche	 Rôti de porc froid <i>Omelette</i> Haricot beurre à la tomate Fromage frais nature Pêche
JEUDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de courgette Purée pomme	 Filet de lieu frais au bouillon Dés de courgette et perles Yaourt nature Purée pomme	Melon Filet de lieu frais à l'aneth Courgettes et perles à la provençale *** Far vanille
VENDREDI	Œuf BIO au au bouillon Purée de céleri Purée pomme 4 épices	 Œuf brouillé Fine de céleri et semoule Camembert Purée pomme 4 épices	Tomate citronette ciboulette Flan de brocolis chèvre (œuf bio) Salade de coquille à l'italienne Purée pomme 4 épices



Fromage AOP/AOC

P.A. n°4

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

Crème basilic: farine, crème, basilic, oignon, huile de T, sel/Salade gourmande: boulgour, lentille, tomate, échalote, ciboulette, citronette/Far: farine, œuf, sucre, lait, vanille/ flan brocoli: œuf, lait, emmental, brocoli, chèvre, muscade, maizéna, sel

Ansamble

UNE OCCUPATION GAINÉE À NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 30 - du 22 au 28 juillet 2024

Fête des sports



	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée d'épinard Purée pomme banane	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Fine d'épinard et boulgour Fraidou Purée pomme banane	 Sauté de porc au romarin <i>Colin sauce romarin</i> Epinards béchamel Fraidou Pomme
MARDI	Egrené de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée de betterave Purée pomme nectarine	 Egrené de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée de betterave Saint-Nectaire Purée pomme nectarine	Carottes cuites au cumin Parmentier de pois cassé au Bœuf BIO <i>Parmentier st Germain</i> *** Nectarine
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme cannelle	 Omelette Fine d'haricot vert et semoule Fromage frais nature Purée pomme cannelle	 Concombre au fromage blanc Omelette Salade nicarde Purée pomme cannelle
JEUDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de carotte Purée pomme cassis	  Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Ecrasé de carotte et torti Yaourt nature Purée pomme cassis	 Radis à la croque Emincé de poulet crème origan <i>Œuf brouillé</i> Pâtes torti *** Milk shake pomme cassis
VENDREDI	Sardine au bouillon Purée de chou-fleur Purée de pomme abricot	Sardine au bouillon Ecrasé de chou-fleur et riz Bleu tendre Purée de pomme abricot	Courgette cuite à la menthe Rillettes aux sardines tomates Riz créole Abricot

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.

#VALEUR!

Salade de blé: blé, concombre, menthe, huile colza olive, sel/crème origan: farine, crème, huile de T, origan, ail, sel/Parmentier pois cassé: bœuf, oignon, sel, pois cassé, lait, p.de terre/salade nicarde: p. de terre, tomate, hvrt, huile colza olive



Déjeuner

Semaine n°31 - du 29 juillet au 04 août 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Purée de lentille corail Purée d'haricot beurre Purée pomme fraise	 Purée de lentille corail Purée d'haricot beurre Fondu Président Purée pomme fraise	 Crème de petit pois à la menthe Risetti au crémeux de lentille corail et courgette *** Pomme
MARDI	 Merlu au bouillon Purée de brocoli Purée pomme abricot	 Merlu au bouillon Fine de brocoli et boulgour Emmental Purée pomme abricot	 Merlu sauce crème échalote Chou-fleur et brocoli Emmental Abricot
MERCREDI	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de courgette Purée de pomme rhubarbe	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Dés de courgette et blé Fromage frais nature Purée de pomme rhubarbe	Melon Sauté de bœuf à l'orientale <i>Colin sauce orientale</i> Blé BIO Purée de pomme rhubarbe
JEUDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de céleri Purée de pomme myrtille	 Rôti de porc au bouillon <i>Omelette</i> Purée de céleri Yaourt nature Purée de pomme myrtille	 Tomate citronette basilic Rôti de porc au jus <i>Omelette</i> Purée de céleri *** Fondant pomme myrtille au f. frais
VENDREDI	 Œuf BIO au bouillon Purée de carotte Purée pomme pêche	 Œuf brouillé Ecrasé de carotte et perle Coulommiers Purée pomme pêche	Clafouti provençal (œuf bio) Salade de carotte et lentille au cumin Coulommiers Pêche

P.A. n°2

 Pêche responsable



Filière 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.

BIO
Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°829/2008. 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 bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs sont d'origine française.

#VALEUR!

Risetti lent corail: risetti, lentille corail, oignon, crème, ail, courgette, sel/sauce orientale: carotte, farine, oignon, concentré de citron, ail, curcuma, cumin, coriandre, sel, huile colza olive/fondant: farine, sucre, œuf, purée pomme myrtille, beurre, fromage frais/ clafouti: œuf, lait, farine, oignon,

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 35 - du 26 août au 1er septembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de courgette Purée de pomme	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de courgette Fondu Président Purée de pomme	Sauté de bœuf à la provençale <i>Colin sauce tomate</i> Purée de courgette Fondu Président Pomme
MARDI	 Purée de pois chiche Purée d'haricot beurre Purée pomme prune	 Purée de pois chiche  Purée d'haricot beurre Yaourt nature Purée pomme prune	 Riz au crémeux de pois chiche carotte curry ***  Yaourt nature Prune
MERCREDI	 Œuf BIO au bouillon  Purée de carotte Purée pomme raisin sec	 Omelette  Ecrasé de carotte et blé Coulommiers Purée pomme raisin sec	 Melon Omelette Blé BIO sauce tomate Purée pomme raisin sec
JEUDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme mûre	Filet de lieu frais au bouillon Ecrasé de chou-fleur et perle Fromage frais nature Purée pomme mûre	Tomate Filet de lieu frais à l'aneth Chou-fleur béchamel *** Clafoutis aux mûres
VENDREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de petit pois Purée pomme poire 	 Rôti de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Fine de petit pois et semoule Emmental Purée pomme poire 	 Crème de lentille corail froide Rôti de porc au jus <i>Œuf brouillé</i> Petits pois cuisinés Poire

P.A. n°2

 Pêche responsable

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

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique

Sauce provençale: tomate, oignon, farine, huile colza olive, herbes, ail, sel/crème de lentilles: lentille, pdt, crème, oignon, sel/ clafoutis: œuf, farine, lait, sucre, mûre, vanille

 **Ansamble**

UNE RESTAURATION SAIN & NATURELLE