Déjeuner

Semaine n° 15 - du 08 au 14 avril 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Végé Purée de haricot blanc Purée d'haricot beurre Purée pomme	Végé Purée de haricot blanc Purée d'haricot beurre Fondu Président Purée pomme	Végé Potage de légumes Blanquette de haricot blanc et riz *** Pomme
MARDI	Colin au bouillon Purée de céleri Purée pomme agrume	Colin au bouillon Fine de céleri et boulgour Fraidou Purée pomme agrume	Colin sauce concarnoise Purée de céleri Mimolette Kiwi
MERCREDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon *Fromage frais nature* Bio Purée de carotte Purée de pomme badiane	Bio Egréné de boeuf BIO au bouillon *Omelette* Bio Ecrasé de carotte et blé Fromage frais nature Purée de pomme badiane	Radis râpé au fromage blanc Estouffade de bœuf Bio *Omelette* Bio Blé Purée de pomme badiane
JEUDI	Bleu Blanc Cœur Rôti de porc au bouillon *Merlu au bouillon* Purée de chou-fleur Purée de pomme rhubarbe	Bleu Blanc Cœur Rôti de porc au bouillon *Merlu au bouillon* Ecrasé de chou-fleur Bio Yaourt nature Purée de pomme rhubarbe	Bleu Blanc Cœur Carottes râpées Rôti de porc au jus *Merlu au jus persillé* Chou-fleur béchamel *** Clafoutis à la rhubarbe
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme cassis	Bio Œuf brouillé Fine d'haricot vert et semoule Coulommiers Purée pomme cassis	Bio Œuf brouillé Haricots verts et p. de terre persillés Coulommiers Pomme

Pêche responsable — Filière Bleu Blanc Cœur — Fromage AOP/AOC

P.A. n°2

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.

Bio — 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 libéllé 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 procucteurs sur votre structure.

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

#VALEUR!

Sal perle estivale : perles, concombre, menthe , huile colza olive, sel/Sce concarnoise: tomate, crème, oignon, farine, huile de T, ail, persil/ Sce estouffade: tomate, carotte, olive, oignon, farine, ail, persil, thym, sel/Clafoutis: farine, sucre, lait, œuf, rhubabrbe, vanille

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 16- du 15 au 21 avril 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Sauté de porc au bouillon *Colin au bouillon* Purée de petit pois Purée pomme 4 épices	Sauté de porc au bouillon *Colin au bouillon* Fine de petit pois et boulgour Fromage frais nature Purée pomme 4 épices	Sauté de porc au paprika *Colin sauce paprika* Petits pois cuisinés Fromage frais nature Pomme
MARDI	Purée de pois chiche Purée de carotte Purée pomme agrume	Purée de pois chiche Fine de carotte et semoule Saint-Paulin Purée pomme agrume	Betterave au cumin Tajine de légumes figue semoule *** Orange
MERCREDI	Emincé de poulet au bouillon *Œuf BIO au bouillon* Purée de courgette Purée pomme	Emincé de poulet au bouillon *Omelette* Dés de courgette et riz Pont L'Evêque Purée pomme	Potage de pois cassés Emincé de poulet crème curry *Omelette* Courgette et riz Purée pomme
JEUDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon *Œuf BIO au bouillon* Purée d'épinard Purée pomme fraise	Egrené de bœuf BIO au bouillon *Œuf brouillé* Ecrasé d'épinard et coquillette Yaourt nature Purée pomme fraise	Carottes râpée citronette Sauté de bœuf au citron *Œuf brouillé bio tomate* Coquillette *** Milk shake pomme fraise
VENDREDI	Sardine au bouillon Purée de betterave Purée pomme romarin	Sardine au bouillon Ecrasé de betterave Petit fromage frais Purée pomme romarin	Rillettes de sardine tomatée Purée de p. de terre au lait Petit fromage frais Pomme

Pêche responsable — Filière Bleu Blanc Cœur — Fromage AOP/AOC

P.A. n°3

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 libéllé 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 procuteurs sur votre structure.

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

#VALEUR!

Sce paprika: tomate, carotte, farine, oignon, ail, paprika, sucre, sel/ Sce citron: carotte, oignon, farine, citron, ail, huile sel/Tajine: légumes couscous, pois chiche, tomate, figue sèche,ail, cumin, cannelle, bouillon de légumes

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 17 - du 22 au 28 avril 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Merlu au bouillon Purée de céleri Purée pomme agrume	Merlu au bouillon Fine de céleri et semoule Fondu Président Purée pomme agrume	Salade de torti basilic Merlu sauce provençale Mitonnée de légumes Orange
MARDI	Purée de lentilles corail Purée d'haricot vert Purée pomme mangue	Purée de lentilles corail Purée d'haricot vert Fromage frais nature Purée pomme mangue	Crème de petit pois à la menthe Dahl de lentilles corail et riz *** Pomme
MERCREDI	Egrenné de bœuf BIO au bouillon *Fromage frais nature* Purée de carotte Purée pomme	Egrenné de bœuf BIO au bouillon *Œuf brouillé* Ecrasé de carotte Camembert Purée pomme	Sauté de bœuf à la provençale *Œuf brouillé* Carottes et p.de terre Camembert Kiwi
JEUDI	Rôti de porc au bouillon *Colin au bouillon* Purée de chou romanesco Purée pomme fruits des montagnes	Rôti de porc au bouillon *Colin au bouillon* Ecrasé de chou romanesco Yaourt nature Purée pomme fruits des montagnes	Radis en rondelles Rôti de porc au jus *Colin au jus* Chou romanesco et p. de terre béchamel *** Fondant pomme fr.des montagnes au from.frais
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de navet Purée pomme 4 épices	Omelette Ecrasé de navet et coquillette sce tomate Fraidou Purée pomme 4 épices	Omelette Coquillettes sauce tomate Mimolette Purée pomme 4 épices

Pêche responsable — Filière Bleu Blanc Cœur — Fromage AOP/AOC

P.A. n°4

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 libéllé 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 procucteurs sur votre structure.

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

#VALEUR!

Dahl : lentille corail, tomate, oignon, carotte, lait de coco, curry, bouillon de légume maison, ail, sel/Sce provençale: tomate, oignon, farine, huile colza olive, H. de Provence, ail, sel/Fondant: farine, oeuf, sucre, fromage frais, beurre, levure, purée pomme myrtille airelle.

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 18 - du 29 avril au 05 mai 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Sauté de porc au bouillon *Colin au bouillon* Purée de chou-fleur Purée pomme agrume	Sauté de porc au bouillon *Colin au bouillon* Fine de chou-fleur et semoule Edam Purée pomme agrume	Salade de BLE BIO à l'orientale Sauté de porc à la sauge *Colin sauce sauge* Chou fleur persillé Orange
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon *Purée de lentille* Purée d'haricot vert Purée pomme cassis	Egréné de boeuf BIO au bouillon *Purée de lentille* Fine d'haricot vert et boulgour Pont l'Evêque Purée pomme cassis	Hachis-Parmentier *Parmentier BIO de lentille* *** Pont l'Evêque Pomme
MERCREDI			
JEUDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme verveine	Omelette Fine de petit pois et semoule Fromage frais nature Purée pomme verveine	Salade de p de terre maïs Omelette Petit pois cuisinés Kiwi
VENDREDI	Emincé de poulet au bouillon *Oeuf BIO au bouillon* Purée de carotte Purée pomme 4 épices	Emincé de poulet au bouillon *Oeuf brouillé* Purée de carotte Petit fromage frais Purée pomme 4 épices	Carotte râpée citronette Emincé de poulet sauce romarin *Oeuf brouillé* Pâtes perles Purée pomme 4 épices

Pêche responsable — Filière Bleu Blanc Cœur — Fromage AOP/AOC

P.A. n°1

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 libéllé 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 procuteurs 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

Blé orientale: blé, coriandre, cumin, concentré citron, huile, sel/ sauce sauge: farine, oignon, huile de T, sauge, sel /sauce romarin: farine, champignon, oignon, huile de T, romarin, sel

Ansamble

Déjeuner

Semaine n° 19 - du 06 au 12 mai 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de courgette Purée de pomme poire	Filet de lieu frais au bouillon Dés de courgette et boulgour Fondu Président Purée de pomme poire	Filet de lieu frais crème citron échalote Courgette à la tomate Fondu Président Pomme
MARDI	VÉGÉ Purée de lentille Purée d'haricot beurre Purée pomme	VÉGÉ Purée de lentille Purée d'haricot beurre BIO Yaourt nature Purée pomme	Betterave VÉGÉ Riz bolognaise de lentille *** Orange
MERCREDI			
JEUDI			
VENDREDI			

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.

BIO 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 libéllé 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 procucteurs sur votre structure.

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

Composition des plats:

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique

riz bolognise de lentille: riz, lentilles vertes, oignon, carotte, tomate, laurier, ail, huile d'olive, sel /sce provençale: farine, tomate, oignon, huile d'olive, herbes de P, ail, sel

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Pêche responsable

Filière Bleu Blanc Cœur

Fromage AOP/AOC

Déjeuner

Semaine n° 20 - du 13 au 19 mai 2024

Menu rouge

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Colin au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme	Colin au bouillon Fine d'haricot vert et boulgour Fraidou Purée pomme	Salade de lentilles échalote Colin sauce ciboulette Haricots verts persillés Pomme
MARDI	Sauté de porc au bouillon *Colin au bouillon* Purée de brocoli Purée pomme agrume	Sauté de porc au bouillon *Colin au bouillon* Fine de brocoli et semoule Fromage frais nature Purée pomme agrume	Sauté de porc crème au curry *Colin crème au curry* Semoule Fromage frais nature Orange
MERCREDI	Purée de pois cassé Purée de carotte Purée pomme rhubarbe	Purée de pois cassé Ecrasé de carotte et coquillette Munster Purée pomme rhubarbe	Salade de perle à l'aneth Faboulette aux lentilles jaunes Dés de carotte Kiwi
JEUDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon *Œuf bio au bouillon* Purée de betterave Purée pomme griotte myrtille	Egréné de boeuf BIO au bouillon *Omelette* Purée de betterave Yaourt nature Purée pomme griotte myrtille	Tomate Sauté de bœuf aux poivrons *Omelette* Purée de betterave *** Semoule au lait pomme griotte myrtille
VENDREDI	Oeuf BIO au bouillon Purée de navet Purée pomme banane	Œuf brouillé Ecrasé de navet Gouda Purée pomme banane	Œuf brouillé Courgette provençale et riz Gouda Banane

Pêche responsable — Filière Bleu Blanc Cœur — Fromage AOP/AOC

P.A. n°3

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.

Bio — 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 libéllé 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 procucteurs 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 ciboulette: farine, champignon, ciboulette, oignon, huile de T, sel/Crème curry: farine, oignon, crème, curry, huile de T, sel/sauce poivrons: farine, oignon, poivrons, huile de T, sel

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 21 - du 20 au 26 mai 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI			
MARDI	Petit pot poisson/légumes Coupelle de purée de pommes	Petit pot poisson/légumes Fondu Président Coupelle de purée de pommes	Emincé de poulet *Omelette* Haricot vert Fondu Président Pomme
MERCREDI	VÉGÉ Purée de pois chiche BIO Purée d'épinard Purée pomme banane	VÉGÉ Purée de pois chiche BIO Fine d'épinard et semoule Camembert Purée pomme banane	Crème de courgette à la menthe VÉGÉ Risetti cremeux de pois chiche épinard *** Orange
JEUDI	Egrené de boeuf BIO au bouillon *Fromage frais nature* BIO Purée de carotte Purée pomme mûre	Egrené de boeuf BIO au bouillon *Omelette* BIO Ecrasé de carotte et boulgour Mimolette Purée pomme mûre	Sauté de bœuf crème basilic *Omelette* BIO Carotte Mimolette Kiwi
VENDREDI	Emincé de poulet au bouillon *Colin au bouillon* Purée de chou-fleur Purée pomme	Emincé de poulet au bouillon *Colin au bouillon* BIO Ecrasé de chou-fleur Yaourt nature Purée pomme	Concombre à la menthe Emincé de poulet sauce pruneau cannelle BIO *Colin citron* Chou-fleur persillé *** Far vanille

Pêche responsable — Bleu Blanc Cœur — Fromage AOP/AOC

P.A. n°4

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.

BIO 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 libéllé 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 procuteurs 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

Brandade: merlu, pde terre, lait, oignon, ail, persil, sel/ Risetti: risetti, pois chiche, crème, ail ,épinard,oignon, huile colza olive/Crème basilic: farine,crème, basilic, oignon, huile de T, sel/ Sce pruneau : farine, oignon, pruneau, carotte, vinaigre de cidre, huile, sel

Ansamble

Déjeuner

Semaine n° 22 - du 27 mai au 02 juin 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Sauté de porc au bouillon *Colin au bouillon* Purée d'haricot vert Purée pomme agrume	Sauté de porc au bouillon *Colin au bouillon* Fine d'haricot vert et semoule Rondelé Purée pomme agrume	Salade de perle à l'italienne Sauté de porc au romarin *Colin sauce romarin* Haricot vert persillés Pomme
MARDI	Egrené de boeuf BIO au bouillon *Purée de pois cassé* Purée de betterave Purée pomme verveine	Egrené de boeuf BIO au bouillon *Purée de pois cassé* Purée de betterave Mimolette Purée pomme verveine	Parmentier de pois cassé au BŒUF BIO *Parmentier st Germain* *** Mimolette Orange
MERCREDI	Emincé de poulet au bouillon *Œuf BIO au bouillon* Purée de carotte Purée pomme cassis	Emincé de poulet au bouillon *Œuf BIO brouillé* Ecrasé de carotte et torti Yaourt nature Purée pomme cassis	Radis rondelle Emincé de poulet sauce origan *Œuf BIO brouillé* Torti *** Fromage blanc pomme cassis
JEUDI	Sardine au bouillon Purée de courgette Purée pomme raisin sec	Sardine au bouillon Dés de courgette et riz Fromage frais nature Purée pomme raisin sec	Smoothie de lentille au lait de coco Rillettes aux sardines tomatées Courgette et riz Kiwi
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée de pomme abricot	Omelette Fine de petit pois et semoule Saint-Nectaire Purée de pomme abricot	Omelette Petit pois cuisiné Saint-Nectaire Banane

Pêche responsable — Filière Bleu Blanc Cœur — Fromage AOP/AOC

P.A. n°1

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 libéllé 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 procuteurs sur votre structure.

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

#VALEUR!

Salade de perle italienne: perle, tomate, olive noire, huile colza olive, basilic/sauce romarin: farine, champignon, oignon, huile de T, romarin, sel/Parmentier pois cassé: bœuf, oignon, sel,pois cassé, lait, p.de terre/sal. P.de terre niçoise: Pde terre, tomate, olive noire, basilic, huile d'olive

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE