

Déjeuner

Semaine n° 24- du 09 au 15 juin 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI			
MARDI	Fromage frais nature  Purée de carotte Purée pomme fleur d'oranger	Merlu blanc NON HACHE au bouillon  Purée de carotte Fraidou Purée pomme fleur d'oranger	Betterave citronette Merlu blanc sauce rougail Riz pilaf Pomme
MERCREDI	 Purée de haricot rouge Purée de courgette Purée pomme basilic	 Purée de haricot rouge  Purée de courgette Saint-Nectaire Purée pomme basilic	 Birria de haricot rouge  Courgette et boulgour Saint-Nectaire Fruit de saison
JEUDI	Œuf Bio au bouillon Purée de betterave Purée pomme	 Œuf brouillé  Ecrasé de betterave Yaourt nature Purée pomme	Tomate ciboulette Œuf brouillé BIO aux herbes Pâtes risetti *** Fromage blanc au coulis de myrtille
VENDREDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme myrtille	Egréné de boeuf BIO au bouillon Fine d'haricot vert et semoule Gouda Purée pomme myrtille	Taboulé Sauté de bœuf marengo Haricot verts Fruit de saison

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.

Sce rougail: tomate, oignon, ail, sucre, citron, gingembre, herbes de P, sel// Birria: har.rouge, poivron, tomate, oignon, ail, cumin, cannelle, origan, sel/Sce marengo: tomate, oignon, farine, huile T, carotte, champignon, persil, ail, thym, laurier/



Déjeuner

Semaine n° 25 - du 16 au 22 juin 2025

Dessin/Les herbes aromatiques

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	Emincé de poulet au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme romarin	Emincé de poulet au bouillon Fine de chou-fleur et boulgour Fromage frais nature Purée pomme romarin	Salade de BLE BIO citron basilic Emincé de poulet à l'estragon Chou-fleur persillé Purée pomme romarin
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme agrume	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée d'haricot beurre Camembert Purée pomme agrume	Courgette cuites à l'origan Estouffade de bœuf Coquillette Fruit de saison
MERCREDI	 Purée de lentille corail Purée de courgette Purée pomme abricot	 Purée de lentille corail Dés de courgette et semoule Petit moulé Purée pomme verveine	Brocamole Riz crémeux de lentille corail courgette menthe *** Fruit de saison
JEUDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de petit pois	 Filet de lieu frais au bouillon Fine de petit pois et boulgour Yaourt nature	Salade de p.de terre haricot vert Filet de lieu frais à l'aneth Petit pois cuisinés ***
VENDREDI	  Rôti de porc au bouillon Œuf BIO au bouillon Purée de carotte Purée pomme menthe	  Rôti de porc au bouillon Œuf Bio brouillé Ecrasé de carotte Bio et perle Emmental Purée pomme menthe	   Concombre ciboulette Rôti de porc au jus Omelette Purée de p. de terre au lait Purée pomme menthe



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°829/2008. 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:

See estragon: champignon, estragon, farine, oignon, huile de T, sel/Sce estouffade: oignon, tomate, farine, huile colza olive, carotte, ail, persil, thym, olive, sel/Riz cr. Lentille: riz, lentille corail, tomate, ail, courgette, menthe/Fondant: farine, oeuf, sucre, from fouetté, levure, beurre, purée



Fromage AOP/AOC

Déjeuner

Semaine n° 26 - du 23 au 29 juin 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon Purée de betterave Purée pomme cannelle	Egrené de bœuf BIO au bouillon Purée de betterave Pont L'Evêque Purée pomme cannelle	Chili con carne et riz (bœuf bio) *** Pont L'Evêque Fruit de saison
MARDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de carotte Purée pomme rhubarbe	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de carotte et boulgour Fraidou Purée pomme rhubarbe	 Salade de lentille échalote Sauté de porc au romarin <i>Colin d'Alaska sauce romarin</i> Carotte Fruit de saison
MERCREDI	Sardine au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme griotte menthe	 Sardine au bouillon Fine d'haricot vert et semoule Yaourt nature Purée pomme griotte menthe	 Melon Rillettes aux sardines tomates Coquillette *** Milk shake pomme griotte menthe
JEUDI	 Emincé de poulet au bouillon Purée d'épinard Purée pomme vanille	 Emincé de poulet au bouillon Ecrasé d'épinard et boulgour Fromage frais nature Purée pomme vanille	 Concombre à la menthe Emincé de poulet piperade Boulgour Fromage frais nature Purée pomme vanille
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de courgette Purée pomme	 Œuf BIO brouillé Dés de courgette et perle Edam Purée pomme	Clafoutis provençal (œuf BIO) Courgette crème basilic Edam Fruit de saison

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:

Sce romarin: champignon, oignon, farine, romarin, huile de T, sel/Chili: haché bœuf, haricot rouge, oignon, tomates poivrons, sel, riz/ rillettes: sardine, merlu, tomate, concentré citron, crème/ milk shake: lait fromage blanc pomme griotte menthe/ Sce piperade: farine, oignon, poivron, ail, tomate,

Déjeuner

Semaine n°27 - du 30 juin au 6 juillet 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Colin d'Alaska au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme	 Colin d'Alaska au bouillon Purée d'haricot beurre Emmental Purée pomme	 Smoothie lentille corail au lait de coco froid Colin d'Alaska à l'aneth Haricot beurre à la tomate Fruit de saison
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de brocoli Purée pomme banane	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de brocoli et boulgour Petit moulé nature Purée pomme banane	 Sauté de boeuf sauce citron <i>Merlu blanc sauce citron</i> Riz pilaf Petit moulé nature Fruit de saison
MERCREDI	 Purée de pois chiche  Purée de carotte Purée pomme myrtille	 Purée de pois chiche  Fine de carotte semoule Fromage frais nature Purée pomme myrtille	 Tomate Faboulette lentille jaune Salade de carottes betteraves et maïs Purée pomme myrtille
JEUDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de petit pois Purée pomme abricot	 Rôti de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Purée de petit pois Yaourt nature Purée pomme abricot	 Taboulé Rôti de porc sauce estragon <i>Œuf brouillé</i> Petit pois fermière *** Onctueux au chocolat
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de courgette Purée pomme  Pêche responsable	 Omelette Dés de courgette et risetti Coulommiers Purée pomme  Filière Bleu Blanc Cœur	Cake tomate courgette *** Coulommiers Purée pomme  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.

Smoothie: lentille lait de coco oignon/Sce citron: crème, farine, huile de T, concentré citron, sel/Faboulette: lentille jaune, oignon, carotte, curry, curcuma, féculé pdt, huile d'olive, sel/Sce estragon: champignon, oignon, farine, estragon, huile de T, sel/Cr dessert: lait, crème, maizéna, chocolat, sucre/Cake: farine, oeuf, tomate,



Déjeuner

Semaine n° 28- du 7 au 13 juillet 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée d'haricot vert Purée pomme abricot	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine d'haricot vert boulgour Fromage frais nature Purée pomme abricot	 Salade de lentille échalote Sauté de porc au romarin <i>Colin d'Alaska sauce romarin</i> Haricot vert persillé Fruit de saison
MARDI	 Purée de lentille corail Purée de courgette Purée pomme fleur d'oranger	 Purée de lentille corail Fine de de courgette semoule Gouda Purée pomme fleur d'oranger	 Colombo de courgette lentille corail et riz *** Gouda Fruit de saison
MERCREDI	Sardine au bouillon Purée de betterave Purée pomme basilic	 Sardine au bouillon Ecrasé de betterave Pont L'evêque Purée pomme basilic	 Rillettes aux sardines Salade de coquillettes à l'italienne Pont L'evêque Purée pomme basilic
JEUDI	 Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de carotte Purée pomme mûre	   Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Ecrasée de carotte semoule Yaourt nature Purée pomme mûre	  Melon Sauté de bœuf à l'orientale <i>Œuf brouillé</i> Blé *** Fromage blanc pomme mûre
VENDREDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme raisin sec	 Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Ecrasé de chou-fleur Fraidou Purée pomme raisin sec	 Salade de boulgour estivale Emincé de poulet sauce basquaise <i>Omelette</i> Chou-fleur persillé Fruit de saison

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°1825/2008. 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.

sce romarin: oignon, farine, champignon, romarin, huile T, sel/ Colombo:Colombo: lentille co, courgette,épices colombo, crème, ail, sel /Rillette: merlu, sardine, crème, concentré citron/Bœuf oriental: oignon, carotte, coriandre, curcuma, cumin, citron, huile olive colza, sel farine, ail, /Fr

Déjeuner

Semaine n° 29 - du 14 au 20 juillet 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI			
MARDI	Merlu blanc au bouillon  Purée de carotte Purée pomme	Merlu blanc NON HACHE au bouillon Dés de carottes et RIZ PILAF BIO Fromage frais nature Purée pomme	 Betterave Merlu blanc sauce tomate origan Riz pilaf Fruit de saison
MERCREDI	 Purée de haricot rouge Purée de courgette Purée pomme abricot	 Purée de haricot rouge Dés de courgette provençale et boulgour Petit moulé Purée pomme abricot	 Salade de haricot vert échalote Birria de haricot rouge Courgette provençale et boulgour Fruit de saison
JEUDI	 Œuf BIO au bouillon Purée d'épinard Purée pomme banane	 Omelette  Fine d'épinard et semoule  Yaourt nature Purée pomme banane	 Tomate Omelette Taboulé *** Milk shake pomme fraise basilic
VENDREDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de petit pois Purée pomme cannelle	 Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Purée de petit pois Mimolette Purée pomme cannelle	 Houmous Sauté de bœuf crème basilic <i>Œuf brouillé</i> Petits pois cuisinés Fruit de saison

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°853/2008. 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:

Sce tomate origan: tomate, origan, oignon, ail, sucre, farine, sel, huile T/Milk shake: fromage blanc, lait, pomme fraise /floraline: floraline, lait, sucre, fleur d'orange



Déjeuner

Semaine n° 30- du 21 au 27 juillet 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée de céleri Purée pomme verveine	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée de céleri Saint-Nectaire Purée pomme verveine	Hachis-Parmentier <i>Parmentier St -Germain</i> *** Saint-Nectaire Fruit de saison
MARDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme nectarine	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de chou-fleur et semoule Edam Purée pomme nectarine	 Salade de boulgour à la menthe Sauté de porc au thym <i>Colin d'Alaska sauce thym</i> Chou fleur persillé Fruit de saison
MERCREDI	 Œuf BIO au bouillon Purée de carotte Purée pomme basilic	 Œufs brouillés  Ecrasé de carotte et boulgour Fromage frais Purée pomme basilic	Tomate persillée Œuf brouillés BIO aux herbes Salade de BLE BIO à l'Italienne Purée pomme basilic
JEUDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de betterave Purée pomme banane	 Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Purée de betterave Yaourt nature  Purée pomme banane	 Emincé de poulet sauce tomate origan <i>Omelette</i> Torti *** Onctueux à la vanille
VENDREDI	 Filet de lieu noir frais au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme abricot	 Filet de lieu noir frais au bouillon Fine d'haricot vert semoule Fraidou Purée pomme abricot	 Smoothie lentille corail au curry froid Filet de lieu noir frais persillé Haricots verts et p. de terre Fruit de saison

P.A. n°1



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.

H-Parmentier: pdt, lait, boeuf haché, oignon, ail, persil/ Sce thym: tomate, oignon, carotte, champignon, farine, huile colza, ail, persil, thym, sel/ Crème vanille: œuf, lait, sucre, maïzena, vanille / Smoothie: lentille lait de coco oignon



UNE RESTAURATION SAINES & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

Semaine n° 31 - du 28 juillet au 1er aout 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Colin d'Alsaka au bouillon  Purée d'épinard Purée pomme banane	 Colin d'Alsaka au bouillon  Fine d'épinard et boulgour Fromage frais nature Purée pomme banane	 Salade de coquillettes basilic Colin d'Alsaka sauce persil  Epinards béchamel Fruit de saison
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de brocoli Purée pomme pêche	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de brocoli et semoule Coulommiers Purée pomme pêche	Sauté de bœuf à la provençale <i>Merlu blanc sauce provençale</i> Semoule Coulommiers Fruit de saison
MERCREDI	 Œuf BIO au bouillon Purée de courgette Purée pomme agrume	 Omelette Dés de courgette et perles Emmental Purée pomme agrume	Crème de petit pois à la menthe Cake au chèvre Salade de courgettes et perles au basilic Fruit de saison
JEUDI	 Purée de lentille corail  Purée de carotte Purée pomme fleur d'oranger	 Purée de lentille corail  Purée de carotte Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	 Tomate persillée Haché de lentille corail curry  Purée de carotte *** Fondant pomme fleur d'oranger au fr. frais
VENDREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Œuf bio au bouillon</i> Purée d'haricot beurre Purée pomme mûre	 Rôti de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Purée d'haricot beurre Petit moulé Purée pomme mûre	 Concombre au fromage blanc Rôti de porc au jus <i>Œuf brouillé</i> Haricot beurre à la tomate et p.de terre Purée pomme mûre

 Pêche responsable

 Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

P.A. n°2

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.

Sce persil: oignon, crème, champignon, farine, persil, huile T, sel/cr. petit pois: p. pois, crème, pdt, oignon, sel, menthe/Cake chèvre: farine, oeuf, chèvre, crème, levure, tomate, oignon, sel/Sce prov: oignon, tomate, huile colza olive, farine, herbes de P, ail, sel/Haché lentille: lentille corail, pois chiche, huile T, oignon, tomate, citronnelle, curry, sel, cumin, piment de Cayenne/Fondant: fromage fouetté, beurre, oeuf, sucre, farine, levure, purée pomme fl. d'oranger

