

NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n°19 - du 05 au 11 mai 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	Fromage Frais Petit pot carotte Coupelle pomme coing Yaourt nature Coupelle de pomme	 Colin d'Alaska NON HACHE Dés de courgette et Riz Emmental Coupelle pomme coing Yaourt nature Coupelle de pomme Galette St Michel	 Tomate à la croque Colin sauce tomate Riz Pilaf Emmental Fruit de saison Yaourt nature Coupelle de pomme Galette St Michel
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de brocoli Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme menthe	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de brocoli et boulgour Rondelé nature Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme menthe Pain-chocolat	 Crème de betterave cumin froide Sauté de BŒUF BIO sauce citron <i>Merlu blanc sauce citron</i> Boulgour Rondelé nature Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme menthe Pain-chocolat
MERCREDI	 Purée de lentille corail Purée de petit pois Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme cannelle	 Purée de lentille corail Purée de petit pois Fromage frais nature Purée pomme Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme cannelle Pain	 Radis à la croque Faboulette lentille corail Petit pois fermière Fromage frais nature Purée pomme Fromage frais au sel de Guérande Fruit de saison Pain
JEUDI			
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme myrtille Fromage blanc nature Purée pomme vanille	 Omelette Purée d'haricot beurre Coulommiers Purée pomme myrtille Bouillie au chocolat Purée pomme vanille	 Salade mexicaine Omelette Haricot beurre à la tomate Coulommiers Fruit de saison Bouillie au chocolat Purée pomme vanille

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:

Boullgour :boullgour, 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



NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 20- du 12 au 18 mai 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	Petit pot Colin légumes Coupelle pomme fraise Yaourt nature Coupelle de pomme	Omelette Brunoise de légumes et riz pilaf Gouda Coupelle pomme fraise Yaourt nature Coupelle de pomme Pain	Betterave Cari de lentille carotte et riz *** Gouda Fruit de saison Yaourt nature Coupelle de pomme 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 Verre de lait Purée pomme menthe Pain-Déli'fruit fraise	Tomate Rillettes aux sardines Riz BIO au curcuma Saint-Nectaire Purée pomme raisin sec Verre de lait 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 cannelle	Egrené de bœuf BIO au bouillon Omelette Ecrasé de betterave Yaourt nature Purée pomme banane Brie Purée pomme cannelle Pain	Concombre à la menthe Sauté de BŒUF BIO printanier Omelette Blé Yaourt nature Purée pomme banane Brie Fruit de saison Pain
VENDREDI	Emincé de POULET BIO au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme basilic Fromage frais nature Purée pomme	Emincé de POULET BIO au bouillon Omelette Ecrasé de chou-fleur Fraidou Purée pomme basilic Fromage frais nature Purée pomme Moelleux coco	Taboulé Emincé de POULET BIO sauce basquaise Omelette 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 œufs sont d'origine française.

Composition des plats:

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



NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 21 - du 19 au 25 mai 2025

Le cinéma/Les légumineuses



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/ Sce 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

	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 BOEUF BIO 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
BIOD			
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 BIO *** Petit moulé Fruit de saison Yaourt nature Purée pomme agrume Pain-chocolat
VEGÉ			
BIOD			
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme fruit des montagnes Fromage frais nature Purée pomme romarin	Omelette Purée d'haricot beurre Fromage frais nature Purée pomme fruit des montagnes Tomme blanche Purée pomme romarin Pain	Tomate Omelette Purée de p. de terre au lait Fromage frais nature Purée pomme fruit des montagnes Tomme blanche Fruit de saison Pain
BIOD			
BIOD			
BIOD			
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 Purée pomme vanille 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
BIOD			
BIOD			
BIOD			
VENDREDI	Sauté de porc au bouillon Fromage frais nature Purée d'épinard Purée pomme banane Fromage blanc nature Purée pomme	Sauté de porc au bouillon Omelette Fine d'épinard et boulgour Mimolette Purée pomme banane Floraline à la fleur d'oranger Purée pomme	Salade de ristetti à l'orientale Sauté de porc au jus Omelette Epinards béchamel Mimolette Fruit de saison Floraline à la fleur d'oranger Purée pomme
BIOD			
BIOD			
BIOD			

NOM DE LA STRUCTURE

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 mûre Fromage frais nature Purée pomme	Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de chou-fleur et semoule Edam Purée pomme mûre Fromage frais nature Purée pomme Pain-Confiture	Salade de BLE BIO 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 Pain-Confiture
MERCREDI	Sardine au bouillon Purée de carotte Purée pomme fleur d'oranger Fromage frais nature Purée pomme mangue	Sardine au bouillon Ecrasé de carotte et boulgour Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger Brie Purée pomme mangue Pain	Crème de petit pois à la menthe Rillettes aux sardines tomates Boulgour Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger Brie Fruit de saison Pain
JEUDI			
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de betterave Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme raisin sec	Omelette Purée de betterave Fraidou Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme raisin sec Marbré choco vanille	Tomate Omelette Coquillette Fraidou Purée pomme vanille Fromage frais nature Fruit de saison Marbré choco vanille

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/ Rilette sardine aneth : sardine, merlu, crème, tomate, citron/Crème vanille: œuf, lait, sucre, maizena, vanille /

Ansamble

UNE RESTAURATION Saine & Naturelle
— 40 PAYS PRÈS DES TERRITOIRES —