

NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 23 - du 02 au 08 juin 2025

Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
<p>Pot de légume colin pdt</p> <p>Purée pomme coing coupelle</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme coupelle</p>	<p>Colin d'alaska (NON HACHE)</p> <p>Dé de courgettes et riz BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Purée pomme coing coupelle</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme coupelle</p> <p>Petit beurre</p>	<p>Betterave BIO</p> <p>Colin d'alaska à la sauce tomate</p> <p>Riz pilaf BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme coupelle</p> <p>Petit beurre</p>
<p>Egréné de boeuf BIO au bouillon</p> <p><i>Merlu blanc au bouillon</i></p> <p>Purée de brocoli</p> <p>Purée pomme fraise coupelle</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme pruneau coupelle</p>	<p>Egréné de boeuf BIO au bouillon</p> <p><i>Merlu blanc au bouillon</i></p> <p>Fine de brocoli et semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Purée pomme fraise coupelle</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme pruneau coupelle</p> <p>Pain-chocolat</p>	<p>Crème de courgette à la menthe</p> <p>Sauté de BŒUF BIO à la provençale</p> <p><i>Merlu blanc sauce provençale</i></p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme pruneau coupelle</p> <p>Pain-chocolat</p>
<p>Œuf BIO au bouillon</p> <p>Purée de petit pois</p> <p>Purée pomme agrume</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme romarin</p>	<p>Omelette</p> <p>Purée de petit pois</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme agrume</p> <p>Bûchette ml-chevre</p> <p>Purée pomme romarin</p> <p>Pain</p>	<p>Houmous</p> <p>Omelette</p> <p>Petits pois cuisinés</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Bûchette ml-chevre</p> <p>Purée pomme romarin</p> <p>Pain</p>
<p>Purée de lentille corail</p> <p>Purée de carotte</p> <p>Purée pomme griotte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme vanille</p>	<p>Purée de lentille corail</p> <p>Purée de carotte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme griotte</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Purée pomme vanille</p> <p>Pain</p>	<p>Tomate</p> <p>Haché de lentille corail curry</p> <p>Purée de carotte</p> <p>***</p> <p>Fondant pomme griotte au fromage frais</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain</p>
<p>Sauté de porc au bouillon</p> <p><i>Œuf bio au bouillon</i></p> <p>Purée d'haricot beurre</p> <p>Purée pomme menthe</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Sauté de porc au bouillon</p> <p><i>Omelette</i></p> <p>Purée d'haricot beurre</p> <p>Petit moulé</p> <p>Purée pomme menthe</p> <p>Floraline au lait fraise</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Radis à la croque</p> <p>Sauté de porc au jus</p> <p><i>Omelette</i></p> <p>Haricot beurre à la tomate et p. de terre</p> <p>Petit moulé</p> <p>Purée pomme menthe</p> <p>Floraline au lait fraise</p> <p>Fruit de saison</p>

Jout 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.

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

Composition des plats:

See persil: oignon, crème, champignon, farine, persil, huile T, sel/Cr courgette: courgette, pdt, oignon, crème, menthe, sel/see prov: oignon, tomate, huile colza olive, farine, herbes de P, ail, sel/hourmous: pois chiche, ail, citron, huile colza polive, paprika/citrouis: oeuf, sucre, farine, lait, griotte, vanille/haché lentille: lentille corail, pois chiche, huile T, oignon, tomate, citronnelle,

NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 24 - du 09 au 15 juin 2025

Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI		
MARDI		
MERCREDI		
JEUDI		
VENDREDI		

Yout 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:

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



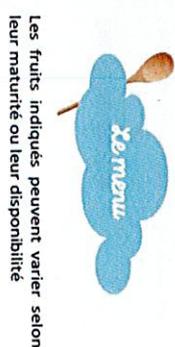
NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 25 - du 16 au 22 juin 2025

Dessin/Les herbes aromatiques

Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
<p>LUNDI</p> <p>Emincé de POULET BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur</p> <p>Purée pomme romarin</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Emincé de POULET BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de chou-fleur et boulgour</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme romarin</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Purée pomme</p> <p>Pain</p>	<p>Salade de BLE BIO citron basilic</p> <p>Emincé de POULET BIO à l'estragon <i>Colin d'Alaska sauce estragon</i> Chou-fleur persillé</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme romarin</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain</p>
<p>MARDI</p> <p>Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu Blanc au bouillon</i> Purée d'haricot beurre</p> <p>Purée pomme agrume</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme groseille</p>	<p>Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu Blanc au bouillon</i> Purée d'haricot beurre</p> <p>Camembert</p> <p>Purée pomme agrume</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme groseille</p> <p>Sablé de Retz</p>	<p>Courgette cuites à l'origan</p> <p>Estouffade de Bœuf BIO <i>Merlu Blanc sauce estouffade</i> Coquillette</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme groseille</p> <p>Sablé de Retz</p> <p>Brocamole</p>
<p>MERCREDI</p> <p>Purée de lentille corail</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Purée pomme abricot</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme verveine</p> <p>Filet de lieu frais au bouillon</p> <p>Purée de petit pois</p> <p>Purée pomme fraise basilic</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme vanille</p>	<p>Purée de lentille corail</p> <p>Dés de courgette et semoule</p> <p>Petit moulé</p> <p>Purée pomme abricot</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme verveine</p> <p>Pain-Défil'fruit mangue</p> <p>Filet de lieu frais au bouillon</p> <p>Fine de petit pois et boulgour</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme fraise basilic</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Purée pomme vanille</p> <p>Pain</p>	<p>Riz crémeux de lentille corail courgette</p> <p>***</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme verveine</p> <p>Pain-Défil'fruit griotte</p> <p>Salade de p. de terre haricot vert</p> <p>Filet de lieu frais à l'aneth</p> <p>Petit pois cuisinés</p> <p>***</p> <p>Fondant pomme fraise basilic au F. frais</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain</p>
<p>JEUDI</p> <p>Sauté de porc au bouillon <i>Ceuf BIO au bouillon</i> Purée de carotte</p> <p>Purée pomme menthe</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Sauté de porc au bouillon <i>Omelette</i></p> <p>Ecrasé de carotte Bio et perle</p> <p>Emmental</p> <p>Purée pomme menthe</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée pomme</p> <p>Pain</p>	<p>Concombre ciboulette</p> <p>Sauté de porc au jus</p> <p><i>Omelette</i></p> <p>Purée de p. de terre au lait</p> <p>Emmental</p> <p>Purée pomme menthe</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain</p>
<p>VENDREDI</p> <p>Sauté de porc au bouillon <i>Ceuf BIO au bouillon</i> Purée de carotte</p> <p>Purée pomme menthe</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Sauté de porc au bouillon <i>Omelette</i></p> <p>Ecrasé de carotte Bio et perle</p> <p>Emmental</p> <p>Purée pomme menthe</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée pomme</p> <p>Pain</p>	<p>Concombre ciboulette</p> <p>Sauté de porc au jus</p> <p><i>Omelette</i></p> <p>Purée de p. de terre au lait</p> <p>Emmental</p> <p>Purée pomme menthe</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain</p>



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:

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



NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 26 - du 23 au 29 juin 2025

Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
<p>Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de haricot rouge</i> Purée de betterave</p> <p>Purée pomme cannelle</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme fleur d'oranger</p>	<p>Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de haricot rouge</i> Purée de betterave</p> <p>Purée pomme cannelle</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme fleur d'oranger</p> <p>Pain</p>	<p>Betterave</p> <p>Chili con carne et riz (bœuf bio) <i>Chili de légumes</i> ***</p> <p>Pont L'Évêque</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme fleur d'oranger</p> <p>Pain</p>
<p>Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de carotte</p> <p>Purée pomme rhubarbe</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de carotte et boulgour</p> <p>Fraidou</p> <p>Purée pomme rhubarbe</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme</p> <p>Pain-chocolat</p>	<p>Salade de lentille échalote</p> <p>Sauté de porc au romarin <i>Colin d'Alaska sauce romarin</i> Carotte</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme</p> <p>Pain-chocolat</p>
<p>Sardine au bouillon</p> <p>Purée d'haricot vert</p> <p>Purée pomme griotte menthe</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme pêche</p>	<p>Sardine au bouillon</p> <p>Fine d'haricot vert et semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme griotte menthe</p> <p>Brie</p> <p>Purée pomme pêche</p> <p>Pain</p>	<p>Rillettes aux sardines tomates</p> <p>Melon</p> <p>Coquillette</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme griotte menthe</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain</p>
<p>Emincé de POULET BIO au bouillon <i>Ceuf bio au bouillon</i> Purée d'épinard</p> <p>Purée pomme vanille</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme banane</p>	<p>Emincé de POULET BIO au bouillon <i>Omelette</i> Ecrasé d'épinard et blé</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme vanille</p> <p>Petit moulu nature</p> <p>Purée pomme banane</p> <p>Pain</p>	<p>Concombre à la menthe</p> <p>Emincé de POULET BIO piperade <i>Omelette</i> Blé</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme vanille</p> <p>Petit moulu nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain</p>
<p>CEUF BIO au bouillon</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Purée pomme</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme romarin</p>	<p>Omelette</p> <p>Dés de courgette et boulgour</p> <p>Edam</p> <p>Purée pomme</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme romarin</p> <p>Moelleux vanille</p>	<p>Salade de BOULGOUR BIO à l'italienne</p> <p>Omelette</p> <p>Courgette crème basilic</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme romarin</p> <p>Moelleux vanille</p>

*Just 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 bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Sec romarin: champignon, oignon, farine, farine, romarin, huile de T, sel/Zhili: haché bœuf, haricot rouge, oignon, tomates poivrons, sel, riz / rilette: sardine, merlu, tomate, concentré citron, crème/ milk shake: lait fromage blanc pomme griotte menthe/ Scc piperade: farine, oignon, poivron, ail, tomate, huile de T, sel/avilieur: italienne, bouillidor

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINTE & NATURELLE