















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 SAINES & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 36- du 02 au 08 septembre 2024

| | Petits | Moyens | Grands |
|----------|---|--|---|
| LUNDI |  Purée de lentille Purée de courgette Purée pomme nectarine |  Purée de lentille  Fine de courgette et semoule Fraidou Purée pomme nectarine |  Crème de légumes Colombo de courgette lentille semoule *** Nectarine |
| MARDI |  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 Fromage frais nature Purée pomme |  Sauté de porc à l'estragon <i>Colin sauce estragon</i> Purée de chou romanesco Fromage frais nature Pomme |
| MERCREDI |  Sardine au bouillon Purée de carotte Purée pomme poire | Sardine au bouillon Ecrasé de carotte BIO et perles Saint-Paulin Purée pomme poire | Concombre ciboulette Rillettes aux sardines tomatées Pâtes perles Purée pomme poire |
| JEUDI | Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de betterave Purée pomme menthe |  Egréné de boeuf BIO au bouillon  Ecrasé de betterave et riz Yaourt nature Purée pomme menthe |  Tomate Sauté de bœuf au citron Riz créole *** Crème vanille |
| VENDREDI | Emincé de poulet au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme myrtille |  Emincé de poulet au bouillon Fine d'haricot vert et boulgour Saint-Nectaire Purée pomme myrtille |  Emincé de poulet sauce provençale Haricot vert et p.de terre persillées Saint-Nectaire Banane |

P.A. n°3



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°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.

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique












Colombo: lentille, courgette, crème, épices colombo, ail/sauce estragon:champignon, farine, oignon, estragon, huile de t, sel/sauce citron:concentré citron, ail, origan, thym, maizéna, huile corza olive, sel/Rillettes: sardine, merlu, tomate, crème, concentré citron/Houmous: pois

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 37 - du 09 au 15 septembre 2024

| | Petits | Moyens | Grands |
|----------|--|--|--|
| LUNDI | <p>Egrené de boeuf BIO au bouillon</p> <p> Purée de carotte</p> <p>Purée pomme raisin sec</p> | <p>Egrené de boeuf BIO au bouillon</p> <p> Fine de carotte et semoule</p> <p>Fondu Président</p> <p>Purée pomme raisin sec</p> | <p>Sauté de boeuf à l'orientale</p> <p> Carotte et semoule</p> <p>Gouda</p> <p>Pomme</p> |
| MARDI | <p> Purée de pois chiche</p> <p>Purée d'haricot beurre</p> <p>Purée pomme quetsche</p> | <p> Purée de pois chiche</p> <p>Purée d'haricot beurre</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Purée pomme quetsche</p> | <p>Chou-fleur sauce fr.blanc au curry</p> <p>Risetti au crémeux de pois chiche et légumes</p> <p> ***</p> <p>Prune</p> |
| MERCREDI | <p> Rôti de porc au bouillon</p> <p><i>Fromage frais nature</i></p> <p>Purée de petit pois</p> <p>Purée pomme poire</p> | <p> Rôti de porc au bouillon</p> <p><i>Oeuf BIO brouillé</i></p> <p>Fine de petit pois et boulgour</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme poire</p> | <p> Rôti de porc au jus</p> <p><i>Omelette</i></p> <p>Petits pois cuisinés</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Poire</p> |
| JEUDI | <p>Filet de lieu frais au bouillon</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Purée pomme</p> | <p> Filet de lieu frais au bouillon</p> <p>Dés de courgette et blé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme</p> | <p>Melon</p> <p>Filet de lieu frais au basilic</p> <p>Courgettes et blé à la provençale</p> <p>***</p> <p>Far vanille</p> |
| VENDREDI | <p>Œuf BIO au au bouillon</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Purée pomme 4 épices</p> | <p> Œuf brouillé</p> <p>Fine de céleri et semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Purée pomme 4 épices</p> | <p>Tomate citronette ciboulette</p> <p>Flan à l'emmental (œuf bio)</p> <p>Coquillettes</p> <p>Purée pomme 4 épices</p> |



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°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.

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique











Scé orientale: carotte, oignon, farine, coriandre, ail, curcuma, cumin, concentré citron, huile T, sel/Risetti: pâtes risetti, courgette, pois chiche, oignon, poivron, tomate, herbes, ail, huile colza olive/Far: farine, œuf, sucre, lait, vanille/ flan : œuf, lait, emmental, oignons, muscade, maizéna,

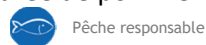
Ansamble

UNE RESTAURATION SAIN & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 38 - du 16 au 22 septembre 2024

| | Petits | Moyens | Grands |
|----------|--|--|---|
| LUNDI | Egrené de boeuf BIO au bouillon Purée de betterave Purée pomme pêche | Egrené de boeuf BIO au bouillon Purée de betterave Pont L'Evêque Purée pomme pêche | Courgette cuite à la menthe Parmentier de pois cassé au BŒUF BIO *** Prune |
| MARDI |  Sauté de porc au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée d'haricot vert Purée pomme |  Sauté de porc au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Fine d'haricot vert et semoule Fraidou Purée pomme |  Potage de haricot-rouge au paprika Sauté de porc au romarin <i>Colin sauce romarin</i> Poêlée de légumes et p. de terre Pomme |
| MERCREDI |  Emincé de poulet au bouillon Purée de carotte Purée pomme cassis |  Emincé de poulet au bouillon Ecrasé de carotte BIO et perle Yaourt nature Purée pomme cassis | Concombre Emincé de poulet crème origan Pâtes perles *** Milk shake pomme cassis |
| JEUDI |  Œuf BIO au bouillon Purée d'épinard Purée pomme banane |  Oeuf Bio brouillé  Fine d'épinard et boulgour Fromage frais nature Purée pomme banane |  Omelette  Epinard béchamel Fromage frais nature Banane |
| VENDREDI | Sardine au bouillon Purée de chou-fleur Purée de pomme romarin | Sardine au bouillon Ecrasé de chou-fleur et riz Petit moulé nature Purée de pomme romarin | Tomate citronette basilic Rillettes aux sardines à l'aneth Riz créole Purée de pomme romarin |



P.A. n°1


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!













S. blé estival: blé, concombre, menthe, huile colza olive, sel/crème origan: farine, crème, huile de T, origan, ail, sel/Parmentier pois cassé: boeuf, oignon, sel, pois cassé, lait, p.de terre/Rillette: sardine, merlu, crème, aneth, concentré citron

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n°39 - du 23 au 29 septembre 2024

Le village des champignons


| | Petits | Moyens | Grands |
|----------|--|---|---|
| LUNDI |  Merlu au bouillon Purée de brocoli Purée pomme griotte |  Merlu au bouillon Fine de brocoli et boulgour Fraidou Purée pomme griotte |  Merlu sauce crème échalote Chou-fleur et brocoli Emmental Pomme |
| MARDI | Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme | Egréné de boeuf BIO au bouillon Fine d'haricot beurre et semoule Fondu Président Purée pomme | Crème de courgette à la menthe Sauté de boeuf sauce brune Coquille Prune |
| MERCREDI |  Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de courgette Purée de pomme poire |  Rôti de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Dés de courgette et BLE BIO Fromage frais nature Purée de pomme poire |  Tomate citronette ciboulette Rôti de porc sauce sauge Omelette Blé BIO Purée de pomme poire |
| JEUDI |  Purée de haricot rouge  Purée de carotte Purée de pomme raisin sec |  Purée de haricot rouge  Ecrasé de carotte BIO et perl Yaourt nature Purée de pomme raisin sec |  Concombre Haché de pois chiche tomate basilic Carottes BIO crème de champignons *** Fondant pomme raisin sec au fromage frais |
| VENDREDI | Œuf BIO au bouillon Purée de céleri Purée pomme nectarine |  Œuf brouillé Purée de céleri Coulommiers Purée pomme nectarine | Clafouti provençal (œuf bio) Purée de céleri Coulommiers Nectarine |




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!

Boulgour italienne: boulgour, tomate, olive, basilic, huile olive, sel / Sce brune: farine, oignon, champignon, persil, huile T, sel/ fondant: farine, sucre, oeuf, purée pomme r. sec, beurre, fromage frais/ clafouti: oeuf, lait, farine, oignon, tomate, emmental, herbes de P, sel

