

Menus du lundi au vendredi			Déjeuner		Semaine n° 23 - du 02 au 08 juin 2025	
	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands			
LUNDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de brocoli Purée pomme rhubarbe Fromage frais nature Purée pomme basilic	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de brocoli et semoule Coulommiers Purée pomme rhubarbe Fromage frais nature Purée pomme basilic	Sauté de bœuf à la provençale <i>Merlu blanc sauce provençale</i> Semoule Coulommiers Pomme Fromage frais nature Purée pomme basilic			
MARDI	Colin d'Alaska au bouillon Purée d'épinard Purée pomme banane Yaourt nature Purée pomme	Colin d'Alaska au bouillon Fine d'épinard et boulgour Emmental Purée pomme banane Yaourt nature Purée pomme	Salade de perle à l'aneth Colin d'Alaska sauce persil Epinards béchamel Emmental Yaourt nature Purée pomme			
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme romarin	Omelette Purée de petit pois Fromage frais nature Purée pomme agrume Bûchette mi-chèvre Purée pomme romarin	Houmous Omelette Petits pois cuisinés Fromage frais nature Bûchette mi-chèvre Purée pomme romarin			
JEUDI	Purée de lentille corail Purée de carotte Purée pomme griotte Yaourt nature Purée pomme vanille	Purée de lentille corail Purée de carotte Yaourt nature Pavé 1/2 sel Purée pomme vanille	Tomate persillée Haché de lentille corail curry Purée de carotte *** Fondant pomme griotte au fromage frais Pavé 1/2 sel Kiwi			
VENDREDI	Rôti de porc au bouillon <i>Œuf bio au bouillon</i> Purée d'haricot vert Purée pomme menthe Fromage blanc nature Purée pomme	Rôti de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Purée d'haricot vert Petit moulu Purée pomme menthe Floraline au lait fraise Purée pomme	Rôti de porc au jus <i>Œuf brouillé</i> Haricot vert à la tomate et p. de terre Petit moulu Purée pomme menthe Floraline au lait fraise Pomme			

**LES FRUITS INDIQUES PEUVENT VARIER SELON LEUR MATURITE OU LEUR DISPONIBILITE**

*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 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 bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs 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/houmous: pois chiche, ail, citron, huile colza polive, paprika/clafouts: oeuf, sucre, farine, lait, griotte, vanille/haché lentille: lentille corail, pois chiche, huile T, oignon, tomate, citronnelle, curry, cumin, ailment de Cavenne

FA n°2 Pêche responsable Filière Bleu Blanc Cœur Fromage AOP En Itallique, substitution sans viande

**Ansamble**  
UNE RESTAURATION SAINTE & NATURELLE

Menus du lundi au vendredi			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 Fromage frais nature Purée pomme raisin sec	Merlu blanc NON HACHE au bouillon Purée de carotte Fraidou Purée pomme fleur d'oranger Fromage frais nature Purée pomme raisin sec	Betterave citronnette Merlu blanc sauce rougail Coquillette Fraidou Fromage frais nature Purée pomme raisin sec			
MERCREDI	Purée de haricot rouge Purée de courgette Purée pomme basilic Fromage blanc nature Purée pomme ananas	Purée de haricot rouge Purée de courgette Saint-Nectaire Purée pomme basilic Verre de lait Purée pomme ananas	Birria de haricot rouge Courgette et boulgour Saint-Nectaire Kiwi Verre de lait Purée pomme ananas			
JEUDI	Œuf Bio au bouillon Purée de betterave Purée pomme Yaourt nature Purée pomme banane	Œuf brouillé Ecrasé de betterave Yaourt nature Purée pomme Brie Purée pomme banane	Tomate ciboulette Œuf brouillé BIO aux herbes Pâtes risetti *** Fromage blanc au coulis de myrtille Brie Banane			
VENDREDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée d'haricot vert Purée pomme myrtille Fromage frais nature Purée pomme cannelle	Egréné de boeuf BIO au bouillon Omelette Fine d'haricot vert et semoule Gouda Purée pomme myrtille Fromage frais nature Purée pomme cannelle	Taboulé Sauté de bœuf marenço Omelette Haricot verts Gouda Fromage frais nature Purée pomme cannelle			

**LES FRUITS INDIQUES PEUVENT VARIER SELON LEUR MATURITE OU LEUR DISPONIBILITE**

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

**Composition des plats:**

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

FA n°3 Pêche responsable Filière Bleu Blanc Cœur Fromage AOP En Itallique, substitution sans viande

**Ansamble**  
UNE RESTAURATION SAINTE & NATURELLE

Menus du lundi au vendredi			Déjeuner		Semaine n° 25 - du 16 au 22 juin 2025	
	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands			
LUNDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur	Emincé de poulet au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de chou-fleur et boulgour Fromage frais nature Purée pomme romarin	Salade de BLE BIO citron basilic Emincé de poulet à l'estragon <i>Colin d'Alaska sauce estragon</i> Chou-fleur persillé Fromage frais nature			
	Purée pomme romarin Fromage frais nature Purée pomme	Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme	Fromage frais au sel de Guérande Kiwi			
MARDI	 Purée de lentille corail Purée de courgette	 Purée de lentille corail Dès de courgette et semoule Petit moulé	 Riz crémeux de lentille corail courgette menthe *** Petit moulé			
	 Purée pomme abricot Yaourt nature Purée pomme groseille	 Purée pomme abricot Yaourt nature Purée pomme groseille	 Yaourt nature Purée pomme groseille			
MERCREDI	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu Blanc au bouillon</i> Purée de carotte	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu Blanc au bouillon</i> Purée de carotte Camembert	 Estouffade de bœuf <i>Merlu Blanc sauce estouffade</i> Coquillette Camembert Pomme			
	Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme verveine	Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme verveine	Fromage frais nature Purée pomme verveine			
JEUDI	Filet de lieu frais au bouillon	Filet de lieu frais au bouillon	Salade de p.de terre haricot vert Filet de lieu frais à l'aneth			
	Purée de petit pois Purée pomme fraise basilic Yaourt nature Purée pomme vanille	 Fine de petit pois et boulgour Yaourt nature Purée pomme fraise basilic Tomme blanche Purée pomme vanille	Petit pois cuisinés *** Fondant pomme fraise basilic au F. frais Tomme blanche Banane			
VENDREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Ceuf BIO au bouillon</i> Purée de carotte	 Rôti de porc au bouillon <i>Omelette</i> Ecrasé de carotte Bio et perle Emmental	 Concombre ciboulette Rôti de porc au jus <i>Omelette</i>			
	Purée pomme menthe Fromage blanc nature Purée pomme	Semoule au lait à la vanille Purée pomme	Purée de p. de terre au lait Emmental Semoule au lait à la vanille Pomme			

Dessin/Les herbes aromatiques



Le menu

**LES FRUITS INDIQUES PEUVENT VARIER SELON LEUR MATURITE OU LEUR DISPONIBILITE**



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

**Composition des plats:**

Sce 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 pomme fraise basilic



P.A. n°4



Fromage AOP

En italique, substitution sans viande

Menus du lundi au vendredi			Déjeuner		Semaine n° 26 - du 23 au 29 juin 2025	
	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands			
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de carotte	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de carotte et boulgour Fraidou	 Salade de lentille échalote Sauté de porc au romarin <i>Colin d'Alaska sauce romarin</i> Carotte Fraidou			
	 Purée pomme rhubarbe Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	 Purée pomme rhubarbe Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger			
MARDI	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de haricot rouge</i> Purée de betterave	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de haricot rouge</i> Purée de betterave Pont l'Evêque	Chili con Carne et riz (bœuf bio) <i>Chili de légumes</i> *** Pont l'Evêque Orange			
	Purée pomme cannelle Fromage frais nature Purée pomme	Purée pomme cannelle Fromage frais nature Purée pomme	Fromage frais nature Purée pomme			
MERCREDI	Sardine au bouillon	Sardine au bouillon	Melon Rillettes aux sardines tomates			
	Purée d'haricot vert Purée pomme griotte menthe Yaourt nature Purée pomme pêche	 Fine d'haricot vert et semoule Yaourt nature Purée pomme griotte menthe Brie Purée pomme pêche	 Coquillette *** Milk shake pomme griotte menthe Brie Pêche			
JEUDI	 Emincé de poulet au bouillon <i>Ceuf bio au bouillon</i> Purée d'épinard	 Emincé de poulet au bouillon <i>Ceuf broillé</i> Ecrasé d'épinard et blé Fromage frais nature Purée pomme vanille	 Concombre à la menthe Emincé de poulet piperade <i>Ceuf broillé</i> Blé Fromage frais nature			
	Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme banane	Petit moulé nature Purée pomme banane	Petit moulé nature Banane			
VENDREDI	Ceuf BIO au bouillon	Omelette	Omelette BIO provençal			
	Purée de courgette Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme romarin	Dés de courgette et boulgour Edam Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme romarin	Courgette crème basilic Edam Nectarine Fromage frais nature Purée pomme romarin			

Tout savoir sur les menus de vos tout-petits

Le menu

Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité

**LES FRUITS INDIQUES PEUVENT VARIER SELON LEUR MATURITE OU LEUR DISPONIBILITE**



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 bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs 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/ rilette: sardine, merlu, tomate, concentré citron, crème/ milk shake: lait fromage blanc pomme griotte menthe/ Sce piperade: farine, oignon, poivron, ail, tomate, huile de T, sel/Boulgour italien: boulgour,



P.A. n°1



Fromage AOP

En italique, substitution sans viande