

MENUS DU LUNDI AU VENDREDI

Déjeuner

Semaine n° 06- du 2 au 8 février 2026

Chandeleur



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.

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

Retrouvez plus d'informations
sur les produits locaux
et nos producteurs
sur votre structure.

Composition des plats:

Sce romarin : oignon, farine, huile, champignon,
romarin, sel/Rillettes: sardine, concentré citron,
crème/sce crème curry: farine, oignon, crème,
huile, curry, sel



	Petits Ne convient pas aux enfants de moins de 6 mois	Moyens Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois	Grands Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée de céleri Purée pomme carotte cannelle BIO Yaourt nature Purée pomme ananas	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Fine de céleri boulgour Fraidou Purée pomme carotte cannelle BIO Yaourt nature Purée pomme ananas	BIO Parmentier de pois cassé (oignon non bio) <i>Parmentier St Germain</i> *** Fraidou Pomme BIO Yaourt nature Purée pomme ananas
MARDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme badiane	Emincé de poulet au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de chou-fleur semoule Saint-Nectaire Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme badiane	Salade de blé à l'aneth Emincé de poulet sauce romarin <i>Merlu blanc sauce romarin</i> Chou-fleur Saint-Nectaire Fromage frais nature Purée pomme badiane
MERCREDI	BIO Merlu au bouillon Purée d'épinard Purée pomme raisin sec BIO Yaourt nature Purée pomme banane	BIO Merlu au bouillon Ecrasé d'épinard semoule BIO Yaourt nature BIO Purée pomme raisin sec Brie Purée pomme banane	Potage de légumes Merlu sauce citron Coquillettes à la tomate *** Fromage blanc pomme raisin sec Brie Kiwi
JEUDI	Œuf BIO au bouillon Purée de carotte Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme griotte	BIO Omelette Ecrasé de carotte Fromage frais nature Purée pomme agrume Pavé 1/2 sel Purée pomme griotte	BIO Omelette Poêlée de légumes Fromage frais nature Crêpe nature sucrée Pavé 1/2 sel Banane bio
VENDREDI	BLEU BLANC CŒUR Sauté de porc au bouillon <i>Œuf bio au bouillon</i> Purée de betterave Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme	BLEU BLANC CŒUR Sauté de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Purée de betterave BIO Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme	BLEU BLANC CŒUR Chou-blanc citronnette au miel Sauté de porc crème curry <i>Œuf brouillé</i> BIO Semoule BIO Edam Fromage frais nature Orange

P.A. n°1



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOF

En italique, substitution sans viande

MENUS DU LUNDI AU VENDREDI

Déjeuner

Semaine n° 07- du 9 au 15 février 2026

	Petits Ne convient pas aux enfants de moins de 6 mois	Moyens Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois	Grands Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois
LUNDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée d'haricot vert Purée pomme banane Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine d'haricot vert semoule Petit moulé nature Purée pomme banane Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	Sauté de boeuf strogonoff <i>Merlu blanc sauce strogonoff</i> Blé Petit moulé nature Kiwi Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger
MARDI	Colin d'Alaska au bouillon Purée de navet Purée pomme Fromage blanc nature Purée pomme	Colin d'Alaska au bouillon Fine de navet boulgour Fraidou Purée pomme Bouillie au sarrasin Purée pomme	Colin d'Alaska crème citron échalote Navets braisés au miel et boulgour Emmental Pomme Bouillie au sarrasin Purée pomme
MERCREDI	Purée de lentilles corail Purée de carotte Purée pomme fruits des montagnes Fromage frais nature Purée pomme	Purée de lentilles corail Ecrasé de carotte Fromage frais nature Purée pomme fruits des montagnes Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme	Potage aux champignons Faboulette lentille corail p. douce Carottes béchamel Fromage frais nature Fromage frais au sel de Guérande Orange
JEUDI	Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de petit pois Purée pomme poire Fromage frais nature Purée pomme menthe	Rôti de porc au bouillon <i>Omelette</i> Purée de petit pois Coulommiers Purée pomme poire Fromage frais nature Purée pomme menthe	Salade de risetti à l'orientale Rôti de porc au jus <i>Omelette</i> Petits pois fermière Coulommiers Banane bio Fromage frais nature Purée pomme menthe
VENDREDI	Cœuf bio au bouillon Purée de chou rouge Purée pomme cannelle Yaourt nature Purée pomme mangue	Cœuf brouillé Bio à l'estragon Purée de chou rouge Yaourt nature Purée pomme cannelle Bûchette mi-chèvre Purée pomme mangue	Pomelos Cœuf brouillé Bio à l'estragon Purée de chou rouge *** Fondant pomme cannelle au fromage frais Bûchette mi-chèvre Pomme

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.

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

Retrouvez plus d'informations sur les produits locaux et nos producteurs sur votre structure.

Composition des plats:

Soupe de PC: pois chiche, tomate, origan, oignon, citron concentré, sel/ scc cr. citron: oignon, crème, huile, farine, échalote, citron concentré/Faboulette: lentille corail patate douce, oignon, tomate, huile, mizena sel, cumin/Scce strogonoff : crème, champignon, paprika, tomate, farine, huile, sel/Fondant: farine, farine de lin, oeuf, Fromage frais, huile, sucre, vanille



MENUS DU LUNDI AU VENDREDI

Déjeuner

Semaine n° 08- du 16 au 22 février 2026

	Petits Ne convient pas aux enfants de moins de 6 mois	Moyens Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois	Grands Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon Colin d'Alaska au bouillon Purée d'épinard  Purée pomme raisin sec Yaourt nature Purée pomme romarin	 Sauté de porc au bouillon Colin d'Alaska au bouillon Fine d'épinard semoule Fromage frais nature Purée pomme raisin sec  Yaourt nature Purée pomme romarin	 Potage de h. blanc à l'estragon Sauté de porc au jus Colin d'Alaska au jus persillé Epinards béchamel Fromage frais nature  Yaourt nature Purée pomme romarin
MARDI	 Purée de pois chiche Purée de chou-fleur Purée pomme poire Fromage frais nature Purée pomme	 Purée de pois chiche Fine de chou-fleur semoule Petit moulé nature Purée pomme poire Pavé 1/2 sel Purée pomme	 Semoule crémeux de pois chiche et potiron *** Petit moulé nature Orange Pavé 1/2 sel Purée pomme
MERCREDI	Merlu au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme myrtille Fromage blanc nature Purée pomme agrume	 Merlu au bouillon Purée d'haricot beurre Pont L'évêque Purée pomme myrtille Verre de lait Purée pomme agrume	 Merlu sauce tomatées Pâtes risetti Pont L'évêque Clémentine Verre de lait Purée pomme agrume
JEUDI	 Egrené de bœuf BIO au bouillon Œuf BIO au bouillon Purée de betterave  Purée pomme banane Yaourt nature Purée pomme	 Egrené de bœuf BIO au bouillon Œuf brouillé Purée de betterave Yaourt nature Purée pomme banane Brie Purée pomme	 Carottes râpées citronnette Sauté de bœuf citron épices Œuf brouillé Riz créole Yaourt nature Purée pomme banane Brie Kiwi
VENDREDI	 Emincé de poulet au bouillon Œuf BIO au bouillon Purée de carotte Purée pomme ananas Fromage frais nature Purée pomme	 Emincé de poulet au bouillon Omelette Fine de carotte boulgour Fraidou Purée pomme ananas Fromage frais nature Purée pomme	 Salade de p. de terre maïs Emincé de poulet sauce crème curry Omelette Fondue de chou-vert et carotte Fraidou Fromage frais nature Banane bio

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.

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

Retrouvez plus d'informations
sur les produits locaux
et nos producteurs
sur votre structure.

Composition des plats:

Crèmeux: pois chiche, oignon, potiron, carotte,
crème, ail, huile, sel/ Rillettes: sardine, tomate,
concentré citron, basilic, crème/ Sœ citron épices:
farine, ail, gingembre, cumin, coriandre, cannelle,
oignon, citron, huile, sel, ail/ Crème curry: crème,
farine, épices curry, oignon, sel, huile de
T/Onctueux fleur d'oranger: lait, crème, mizena,
sucre, fleur d'oranger



MENUS DU LUNDI AU VENDREDI

Déjeuner

Semaine n° 09- du 23 février au 1er mars 2026

	Petits Ne convient pas aux enfants de moins de 6 mois	Moyens Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois	Grands Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois
LUNDI	 Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de potimarron  Purée pomme banane Yaourt nature Purée pomme vanille	 Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de potimarron Camembert Purée pomme banane  Yaourt nature Purée pomme vanille	 Goulash de bœuf <i>Merlu blanc sauce goulash</i> Purée de potimarron Camembert Clémentine  Yaourt nature Purée pomme vanille
MARDI	 Purée de lentille Purée de carotte Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme agrume	 Purée de lentille Fine de carotte boulgour Fromage frais nature Purée pomme Tomme blanche Purée pomme agrume	 Cari de lentilles carottes et riz *** Fromage frais nature Pomme Tomme blanche Purée pomme agrume
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme mangue Fromage frais nature Purée pomme menthe	 Omelette Purée de petit pois Petit moulé nature Purée pomme mangue Floraline au lait à la fraise Purée pomme menthe	 Houmous Omelette Petits pois cuisinés Petit moulé nature Floraline au lait à la fraise Banane bio
JEUDI	 Filet de lieu frais au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme mûre  Yaourt nature Purée pomme poire	 Filet de lieu frais au bouillon Fine d'haricot vert semoule Yaourt nature Purée pomme mûre Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme poire	 Chou-rouge vinaigrette d'Alsace Filet de lieu frais sauce citron Haricot vert et p.de terre *** Fondant pomme mûre au fromage frais Fromage frais au sel de Guérande Orange
VENDREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de navet Purée pomme cannelle Fromage frais nature Purée pomme	 Rôti de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Dés de navet et perle Rondelé Purée pomme cannelle Fromage frais nature Purée pomme	 Rôti de porc sauce champignon <i>Œuf brouillé</i> Pâte perles Rondelé Kiwi Fromage frais nature Purée pomme

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.

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

Retrouvez plus d'informations
sur les produits locaux
et nos producteurs
sur votre structure.

Composition des plats:

Sce goulash: carotte, tomate, farine, oignon,
paprika, ail, sel, sucre/ Cari de lentille: lentille,
carotte, oignon, lait de coco, curcuma, parika,
coriandre/ Houmous: pois chiche, citron concentré,
ail, huile, paprika/ sce citron : carotte, oignon,
farine, citron concentré, ail, huile/ Sce champignon:
champignon, farine, oignon, persil, huile, sel

