

MENU DU LUNDI AU VENDREDI

Déjeuner

Semaine n° 40 - du 28 septembre au 4 octobre 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 <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de carotte Purée pomme fleur d'oranger Fromage frais nature Purée pomme	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de carotte boulgour Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger Pavé 1/2 sel Purée pomme	 Betterave persillé Sauté de porc sauce romarin <i>Colin d'Alaska sauce romarin</i> Carottes Fromage frais nature Pavé 1/2 sel Purée pomme
MARDI	 Purée de lentille corail Purée de courgette Purée pomme poire Yaourt nature Purée pomme cannelle	 Purée de lentille corail Dés de courgette semoule Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme poire Yaourt nature Purée pomme cannelle	 Colombo de lentille corail et semoule Fromage frais au sel de Guérande Poire Yaourt nature Purée pomme cannelle
MERCREDI	Merlu au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme basilic Fromage frais nature Purée pomme pruneau	 Merlu au bouillon Purée d'haricot vert Pont L'évêque Purée pomme basilic Verre de lait Purée pomme pruneau	 Smoothie pomme céleri froid Rillettes de merlu tomatées Coquillette Pont L'évêque Verre de lait Prune rouge
JEUDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de betterave Purée pomme mûre Yaourt nature Purée pomme	  Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Purée de betterave Yaourt nature Purée pomme mûre Brie Purée pomme	 Carotte râpée citronnette Hachis parmentier (boeuf BIO) <i>Parmentier d'haricot rouge</i> *** Yaourt nature Brie Kiwi
VENDREDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme menthe	 Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Ecrasé de chou-fleur Fraidou Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme menthe	 Salade de perle italienne Emincé de poulet sauce basquaise <i>Omelette</i> Chou-fleur persillé Fraidou Fromage frais nature Purée pomme menthe

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:

Colombo lentille corail : Lentille corail, courgette, crème légère ail, mélange colombo, sel/Rillettes: Merlu, crème légère, échalote, ciboulette, pulco, sel /Sce citron: oignon, farine, citron, huile, sel, ail, /Fr blanc: lait, fr. blanc, pomme mûre/Sauce basquaise : Tomate, poivron, oignon, ail, huile, farine, sel.

MENU DU LUNDI AU VENDREDI

Déjeuner

Semaine n° 41- du 5 au 11 octobre 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>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée d'haricot vert Purée pomme Yaourt nature Purée pomme quetsche	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée d'haricot vert Camembert Purée pomme Yaourt nature Purée pomme quetsche	Salade de coquilleau au basilic Emincé de bœuf au citron <i>Colin d'Alaska sauce citron</i> Mitonnée de légumes Camembert Yaourt nature Purée pomme quetsche
MARDI	 Purée de haricot rouge Purée de petit pois Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme romarin	 Purée de haricot rouge Fine petit pois et riz Fromage frais nature Purée pomme agrume Tomme blanche Purée pomme romarin	 Birria de haricot rouge Riz pilaf Fromage frais nature Prune Tomme blanche Purée pomme romarin
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de courgette Purée pomme raisin sec Fromage blanc nature Purée pomme menthe	 Omelette Dés de courgette et BOULGOUR BIO Fraidou Purée pomme raisin sec Bouillie au lait et au sarasin Purée pomme menthe	 Omelette Courgette provençale et BOULGOUR BIO Fraidou Kiwi Bouillie au lait et au sarasin Purée pomme menthe
JEUDI	  Sauté de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée d'épinard Purée pomme Yaourt nature Purée pomme banane	   Sauté de porc au bouillon Œuf brouillé Ecrasé d'épinard Yaourt nature Purée pomme Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme banane	   Rôti de porc au jus Œuf brouillé Epinards béchamel Yaourt nature Moeilleux vanille Fromage frais au sel de Guérande Banane
VENDREDI	  Filet de lieu noir frais au bouillon Purée de carotte Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme myrtille	 Filet de lieu noir frais au bouillon Dés carotte et semoule Petit moulté Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme myrtille	 Concombre ciboulette Filet de lieu noir frais crème aneth Semoule Petit moulté Fromage frais nature 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.

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 citron: oignon, carotte, farine, citron, ail, sel/Birria: H.rouge, tomate, oignon, cumin, origan, poivron, ail, sel/Fondant: farine, sucre, levure, œuf, beurre, fromage fouetté, farine de lin, purée pomme/



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

MENU DU LUNDI AU VENDREDI

Déjeuner

Semaine n° 42- du 12 au 18 octobre 2026

La découverte des goûts
au marché



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 lentille corail : / Sce prune:quetsche,
carotte, oignon, farine, sucre, vinaigre, huile et sel/
Onctueux poire: œuf, lait,sucre, maizena,
/Smoothie: lentille, lait de coco oignon, curry/Sce
estragon: oignon, farine, estragon, huile, 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	Sauté de porc au bouillon Colin d'Alaska au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme Yaourt nature Purée pomme verveine	Sauté de porc au bouillon Colin d'Alaska au bouillon Purée de chou-fleur Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme Yaourt nature Purée pomme verveine	Sauté de porc sauce aux prunes Colin d'Alaska sauce thym Chou fleur persillé Fromage frais au sel de Guérande Prune Yaourt nature Purée pomme verveine
MARDI	Purée de lentille corail Purée de potiron Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme betterave vanille	Purée de lentille corail Purée de potiron Saint-Nectaire Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme betterave vanille	Parmentier potiron lentille corail *** Saint-Nectaire Kiwi Fromage frais nature Purée pomme betterave vanille
MERCREDI	Merlu au bouillon Purée de carotte Purée pomme basilic Yaourt nature Purée pomme raisin sec	Merlu au bouillon Ecrasé de carotte Yaourt nature Purée pomme basilic Brie Purée pomme raisin sec	Dés de courgette jaune et verte citronette Rillettes de merlu Polenta Yaourt nature Brie Banane
JEUDI	Emincé de poulet au bouillon Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme poire Fromage frais nature Purée pomme romarin	Emincé de poulet au bouillon Omelette Fine d'haricot vert semoule Fraidou Purée pomme poire Fromage frais nature Purée pomme romarin	Smoothie lentille curry lait de coco Emincé de poulet sauce estragon Omelette Haricots verts persillés Fraidou Fromage frais nature Purée pomme romarin
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de betterave Purée pomme potimarron Yaourt nature Purée pomme	Œufs brouillés Ecrasé betterave blé Yaourt nature Pavé 1/2 sel Purée pomme	Œuf brouillés BIO aux herbes Blé bio à la tomate Yaourt nature Pavé 1/2 sel Pomme



MENU DU LUNDI AU VENDREDI

Déjeuner

Semaine n° 43- du 19 au 25 octobre 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	 Merlu blanc au bouillon  Purée d'épinard Purée pomme quetsche Fromage frais nature Purée pomme cannelle	 Merlu blanc au bouillon  Fine épinard et boulgour Fromage frais nature Purée pomme quetsche Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme cannelle	 Salade de perles aux petits légumes Merlu blanc aux herbes Epinard BIO à la crème Fromage frais nature Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme cannelle
MARDI	 Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de brocoli Purée pomme mangue  Yaourt nature Purée pomme	 Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de brocoli et semoule Coulommiers Purée pomme mangue  Yaourt nature Purée pomme	 Emincé de bœuf à l'orientale <i>Colin d'Alaska sauce orientale</i> Semoule Coulommiers Kiwi  Yaourt nature Purée pomme
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme romarin	 Omelette Fine petit pois perle Fraidou Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme romarin	 Omelette Coquillettes BIO à la tomate Fraidou Banane  Fromage frais nature Purée pomme romarin
JEUDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Œuf bio au bouillon</i> Purée de carotte Purée pomme fleur d'oranger  Yaourt nature Purée pomme poire	 Sauté de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Ecrasé carotte Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger  Bûchette de chèvre Purée pomme poire	 Rôti de porc au jus <i>Œuf brouillé</i> Carottes et blé Yaourt nature Moelleux chocolat  Bûchette de chèvre Poire
VENDREDI	 Purée de lentille Purée d'haricot vert Purée pomme fruits des montagnes Fromage blanc nature Purée pomme menthe	 Purée de lentille Purée d'haricot vert Petit moulé Purée pomme fruits des montagnes Fromage blanc nature Purée pomme menthe	 Concombre au fromage blanc Omelette à la provençale Haricot vert persillé Petit moulé Fromage blanc nature 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.

 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 orientale: oignon, carotte, farine, coriandre, farine, citron, ail, curcuma, cumin, huile, ail, sel/Cr.
 petit pois: p. pois, crème, pdt, oignon, sel, menthe/Cake à la provençale: Farine, oeuf, crème légère, tomate, oignon, emmental, levure et sel
 /Fondant: fromage fouetté, beurre, oeuf, sucre, farine, levure, purée pomme fl. d'oranger



MENU DU LUNDI AU VENDREDI

Déjeuner

Semaine n° 44- du 26 octobre au 1er novembre 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'haricot vert Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme vanille	 Sauté de porc au bouillon Colin d'Alaska au bouillon Fine d'haricot vert et semoule Pavé 1/2 sel Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme vanille	 Salade de riz des incas Sauté de porc au paprika Colin d'Alaska sauce paprika Haricots verts persillés Pavé 1/2 sel Fromage frais nature Purée pomme vanille
MARDI	 Purée de pois chiche  Purée carotte Purée pomme figue  Yaourt nature Purée pomme basilic	 Purée de pois chiche  Fine de carotte boulgour Pont l'Eveque  Purée pomme figue  Yaourt nature Purée pomme basilic	 Risetti crémeux de pois chiche et légumes *** Pont l'Eveque Kiwi  Yaourt nature Purée pomme basilic
MERCREDI	 Œuf bio au bouillon Purée de betterave Purée pomme romarin Fromage frais nature Purée pomme poire	 Omelette Purée de betterave Petit moulé nature Purée pomme romarin Fromage frais nature Purée pomme poire	 Omelette  Blé Gouda Purée pomme romarin Fromage frais nature Pomme
JEUDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Œuf bio au bouillon Purée de céleri  Purée pomme  Yaourt nature Purée pomme myrtille	 Egréné de boeuf BIO au bouillon  Œuf brouillé Purée de céleri  Yaourt nature Purée pomme Brie Purée pomme myrtille	 Carotte râpée citronnette Emincé de bœuf aux olives Œuf brouillé Polenta *** Milk shake pomme myrtille Brie Poire
VENDREDI	 Emincé de poulet au bouillon Œuf BIO au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme banane Fromage blanc nature Purée pomme cannelle	 Emincé de poulet au bouillon Omelette Ecrasé de chou-fleur Fraidou  Purée pomme banane  Verre de lait Purée pomme cannelle	 Emincé de poulet sauce tomate organ Omelette Chou-fleur et BOULGOUR BIO Fraidou Banane  Verre de lait  Purée pomme cannelle

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:

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique

Risetti au crémeux: risetti, pois chiche, courgette, poivron, tomate, oignon, crème, herbe de P, huile, ail, sel/Salade de riz des incas : Riz, carotte, maïs, persil, huile et sel/sce paprika: carotte, farine, tomate, oignon, sucre, ail, paprika, sel/ Rillettes: sardine, crème, concentré citron, échalote, ciboulette, sel / Sce olive: tomate, oignon, farine, olive, carotte, champignon, sel, huile colza olive/sce tomate organ: tomate, oignon, farine, ail, sucre, huile, organ, sel