


















	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 <p>Sauté de porc au bouillon Purée de haricot rouge Purée d'haricot vert Purée pomme mangue</p>	 <p>Sauté de porc au bouillon Purée de haricot rouge Purée d'haricot vert Fondu Président Purée pomme mangue</p>	 <p>Salade de quinoa des Incas  Sauté de porc à l'estragon Purée de haricot rouge Mitonnée de légume et p. de terre Fondu Président Raisin (sous réserve)</p>
MARDI	<p>Filet de lieu frais au bouillon Purée de courgette Purée pomme figue</p>	<p>Filet de lieu frais au bouillon Dés de courgette et perle Fraidou Purée pomme figue</p>	<p>Betteraves BIO persillées Filet de lieu frais crème aneth Pâtes perle Edam Pomme (sous réserve) </p>
MERCREDI	<p>Œuf BIO au bouillon Purée d'épinard  Purée pomme banane</p>	 <p>Omelette  Purée d'épinard  Pont L'evêque Purée pomme banane</p>	<p>Salade de riz tomate maïs Omelette  EPINARD BIO béchamel Pont L'evêque Banane (sous réserve)</p>
JEUDI	<p>Egrené de bœuf BIO au bouillon Fromage frais nature Purée de betterave  Purée pomme fleur d'oranger</p>	<p>Egrené de bœuf BIO au bouillon Œuf brouillé  Ecrasé de betterave  Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger</p>	<p>Courgettes râpées à la menthe Sauté de bœuf à la provençale Œuf brouillé  Purée de pois cassés Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger</p>
VENDREDI	<p>Emincé de poulet au bouillon Colin au bouillon Purée de carotte  Purée pomme myrtille</p>	<p>Emincé de poulet au bouillon Colin au bouillon Ecrasé de carotte et semoule  Fromage frais Purée pomme myrtille</p>	<p>Concombres Emincé de poulet crème origan Colin au bouillon Carotte et semoule  *** Tapioca au lait au chocolat</p>


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:**

\*: ingrédient issu de l'agriculture biologique

S de quinoa des Incas : quinoa\*, maïs\*, carottes rondelles\*, sel, huile de T\* / Tapioca au lait au chocolat : lait, chocolat, tapioca / Sauce provençale : tomate concassée, oignon, farine, huile de T, ail, herbes de P, sel

