
















# NOM DE LA STRUCTURE

# Déjeuner

Semaine n° 46 - du 14 au 20 novembre 2022

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Colin au bouillon Purée de courgette Purée de pomme coupelle	Colin au bouillon Purée de courgette Yaourt nature Purée de pomme coupelle	Pomelos et sucre Brandade de poisson *** Yaourt nature Pomme (sous réserve)
MARDI	Egrené de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de lentille</i> Purée d'haricot vert Purée pomme coing coupelle	Egrené de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de lentille</i> Purée d'haricot vert Bûchette mi chèvre Purée pomme coing coupelle	Potage de potiron Coquillettes bolognaise  <i>Coquillettes bolognaise de lentille</i> *** Bûchette mi chèvre Poire (sous réserve)
MERCREDI	Emincé de poulet au bouillon Purée de petits pois  Purée pomme banane	Emincé de poulet au bouillon Purée de petits pois  Fromage frais nature Purée pomme banane	Salade de boulgour BIO à la menthe Emincé de poulet aux herbes Petits pois cuisinés Fromage frais nature  Banane (sous réserve) 
JEUDI	Œuf BIO au bouillon Purée de carotte  Purée de pomme mûre	Omelette  Ecrasé de carottes Fromage frais au sel de Guérande Purée de pomme mûre	Salade de lentilles à l'échalote Cake aux légumes Dés de carottes Fromage frais au sel de Guérande Orange (sous réserve)
VENDREDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de navet Purée pomme pruneau coupelle	 Sauté de porc au bouillon Œuf brouillé  Ecrasé de navet SEMOULE BIO Munster Purée pomme pruneau coupelle 	 Chou-blanc citronette au miel Sauté de porc marengo Œuf brouillé  Semoule  Munster Purée pomme pruneau coupelle 


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  
Cake aux légumes : œuf, crème légère, farine, emmental, levure, brunoise de légume, tomates, ciboulette, sel / Sauce marengo : carotte, champignon, tomate, farine, oignon, huile de T, sel



P.A. n°1



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

En italique, substitution sans viande