












# NOM DE LA STRUCTURE

## Déjeuner

Semaine n° 48 - du 28 novembre au 4 décembre 2022

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de haricot rouge</i> Purée de blette  Purée pomme fleur d'oranger	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de haricot rouge</i> Purée de blette Fondu Président Purée pomme fleur d'oranger	Salade de quinoa des Incas Boeuf sauce brune <i>Purée de haricot rouge</i> Purée de blette Fondu Président Clémentine (sous réserve)
MARDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de céleri  Purée pomme figue	Emincé de poulet au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de céleri Fraidou Purée pomme figue	Velouté de légumes Emincé de poulet sauce grand-mère <i>Colin au bouillon</i> Flageolets Edam Pomme (sous réserve)
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de betterave  Purée pomme banane	Omelette  Ecrasé de betterave BIO et perles Pont L'evêque Purée pomme banane	Céleri râpé citronette aux raisins Omelette  Pâtes perles Pont L'evêque Purée pomme banane
JEUDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de carotte   Purée pomme badiane	 Sauté de porc au bouillon Œuf brouillé  Ecrasé de carotte  Yaourt nature Purée pomme badiane	 Chou-rouge râpé citronette cassis Sauté de porc au thym Œuf brouillé  Carotte et blé  Yaourt nature Pain d'épices maison
VENDREDI	Filet de lieu frais au bouillon  Purée de brocolis  Purée POMME BIO myrtille	Filet de lieu frais au bouillon  Ecrasé de brocolis Fromage frais nature Purée POMME BIO myrtille	Salade de COQUILLETTE BIO basilic Filet de lieu frais sauce citron  Chou romanesco brocolis Fromage frais nature Kiwi (sous réserve)

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

**Quinoa des Incas** : quinoa, tomate, maïs, poivron, oignon, sel, huile de T / **Sauce Gd mère** : oignon, champignon, crème, farine, huile de T / **Sauce brune** : oignon, champignon, farine, persil, sel / **Sauce citron** : oignon, carotte, ail, farine, pulco citron, sel, huile de T / **Pain d'épices** : oeuf, farine, sucre, levure, lait, 4 épices, miel

