


















	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de chou rouge Purée pomme 	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de chou rouge Petit fromage frais Purée pomme 	 Potage de légumes Sauté de porc au jus <i>Colin nature</i> Chou rouge aux 2 pommes Petit fromage frais Pomme (sous réserve) 
MARDI	 Merlu au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme agrume	 Merlu au bouillon Purée d'haricot vert Rondelé Purée pomme agrume	 Potage de potiron Merlu sauce oseille Riz pilaf  Mimolette Orange (sous réserve)
MERCREDI	Purée de lentilles corail Purée de navet Purée pomme menthe	Purée de lentilles corail Ecrasé de navet Yaourt nature Purée pomme menthe	 Salade de p. de terre maïs Faboulettes aux lentilles corail Purée de navet Yaourt nature Clémentine (sous réserve)
JEUDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de brocoli Purée pomme BIO mûre	Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i>  Ecrasé de brocoli Fromage frais nature Purée pomme BIO mûre	Carotte râpée BIO citronette Emincé de poulet sauce pruneau cannelle <i>Omelette</i>  Semoule Fromage frais nature Purée pomme BIO mûre
VENDREDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de carotte  Purée pomme vanille	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Œuf brouillé</i>  Ecrasé de carotte  Coulommiers Purée pomme vanille	Salade de perle à la menthe Sauté de bœuf aux champignons <i>Œuf brouillé</i>  Haricots beurre Coulommiers Pomme (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 boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Composition des plats:

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique
Sauce pruneau : pruneau, carotte, oignon, vinaigre de cidre, sucre, farine, huile de T / *Sauce champignon* : champignon, oignon, farine, persil, huile de T