






















O Comme 3 Pommes

Déjeuner

Semaine n° 11 - du 13 au 19 mars 2023

Voyage gourmand au Mexique

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Purée de lentille corail Purée d'haricot vert Purée pomme agrume	Purée de lentille corail Purée d'haricot vert Fromage frais nature Purée pomme agrume	 Potage Parmentier Pâtes perle bolognaise de lentille *** Fromage frais nature Pomme (sous réserve)
MARDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Merlu au bouillon</i> Purée de céleri Purée pomme 	 Sauté de porc au bouillon <i>Merlu au bouillon</i> Purée de céleri Edam Purée pomme 	 Pomelos et sucre Sauté de porc au jus <i>Merlu au bouillon</i> Pomme vapeur Edam Purée pomme 
MERCREDI	Colin au bouillon Purée de carotte  Purée pomme poire	Colin au bouillon Ecrasé de carotte  Camembert Purée pomme poire	Betterave  Colin crème citron échalote Carottes et blé  Camembert Orange (sous réserve) 
JEUDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée d'épinard  Purée de POMME BIO banane	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Œuf brouillé</i>  Ecrasé d'épinard et riz  Yaourt nature Purée de POMME BIO banane	 Salade mexicaine Birria de BŒUF BIO <i>Œuf brouillé</i>  Riz créole  *** Flan au chocolat épicé
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme coing coupelle	Omelette  Ecrasé de chou-fleur Petit fromage frais Purée pomme coing coupelle	Salade de pâte risetti à l'aneth Omelette  Chou fleur à la crème Petit fromage frais Banane (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

Potage Parmentier: p.de terre, poireaux, crème, sel / Sauce citron échalote: crème, oignon, échalote, farine, huile de T, concentré citron, sel / Salade mexicaine: carotte, maïs, h-rouge / Birria de boeuf: boeuf haché, tomate, poivron, oignon, cumin, cannelle, girofle, sel / Flan choc: oeufbio, lait, maizéna, sucre, 4 épices, cacao

