
















# O Comme 3 Pommes

## Déjeuner

Semaine n° 12 - du 20 au 26 mars 2023

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée de navet  Purée POMME BIO fleur d'oranger	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée de navet Fondu Président Purée POMME BIO fleur d'oranger	Salade de blé  Sauté de bœuf sauce brune <i>Purée de pois cassé</i> Purée de navet Fondu Président Purée POMME BIO fleur d'oranger
MARDI	Colin au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme ananas	Colin au bouillon Purée d'haricot beurre Edam Purée pomme ananas	Velouté de légumes Flageolet potiron au lait de coco et riz  *** Edam Pomme (sous réserve)
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de betterave  Purée pomme romarin	Omelette  Ecrasé de betterave  Pont L'evêque Purée pomme romarin	Chou-rouge râpé citronette Omelette   Coquillettes Pont L'evêque Purée pomme romarin
JEUDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de céleri  Purée pomme 	 Sauté de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i>  Purée de céleri Yaourt nature Purée pomme 	 Céleri râpé citronette aux raisins Sauté de porc crème forestière <i>Œuf brouillé</i>  Brunoise de légumes Yaourt nature Moelleux aux pommes
VENDREDI	Filet de lieu au bouillon Purée de carotte  Purée pomme myrtille	Filet de lieu au bouillon Ecrasé de carotte  Fromage frais nature Purée pomme myrtille	Houmous Filet de lieu sauce crème aneth  Carottes BIO Fromage frais nature Orange (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

Sauce brune : oignon, champignon, farine, persil, sel / Flageolet potiron : flageolet, potiron, oignon, tomate, roux, ail, gingembre, curcuma, lait de coco, bouillon de légumes / Crème forestière : crème, oignon, champignon, farine, huile de T, persil / Houmous : purée de pois chiche, ail, concentré citron, huile corza olive, sel, paprika

