Semaine n° 01 - du 31 Décembre au 6 Janvier

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	*Sans viande : poisson* Emincé de poulet au bouillon Purée de blettes Purée pomme carotte Yaourt nature Purée de pommes	*Sans viande : omelette* Emincé de poulet au bouillon Purée de blettes Yaourt nature Purée pomme carotte Brie Purée de pommes Pain	Potage parmentier Chili sin carne *** Yaourt nature Kiwi Brie Purée de pommes Pain
MARDI			**JOUR DE L'AN**
MERCREDI	*Sans viande : poisson* Egréné de bœuf au bouillon Purée de potiron Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme figue	Egréné de bœuf au bouillon Purée de potiron Emmental râpé Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme figue Pain miel	Betteraves ciboulette Coquillettes bolognaise *** Emmental râpé Clémentine Fromage frais nature Purée pomme figue Pain miel
JEUDI	*Sans poisson : émincé de poulet* Dos de colin au bouillon Purée d'épinards Purée pomme coing Fromage blanc nature Purée de pommes	Dos de colin au bouillon Purée d'épinards *** Riz au lait à la fleur d'oranger Carré fromager Purée de pommes Pain	Pomelos Dos de colin au citron Epinards béchamel *** Riz au lait à la fleur d'oranger Carré fromager Kiwi Pain
VENDREDI	*Sans porc : blanc de dinde / Sans viande : poisson* Sauté de porc au bouillon Purée de navets Purée pomme vanille Yaourt nature Purée pomme fruits rouges	*Sans porc : blanc de dinde / Sans viande : omelette* Sauté de porc au bouillon Purée de navets Cotentin Purée pomme vanille Yaourt nature Purée pomme fruits rouges Petits beurre	Potage de légumes Sauté de porc aux champignons Semoule Cotentin Pomme Yaourt nature Purée pomme fruits rouges Petits beurre

Menu validé en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

a C'est alternatif · m C'est maison · B C'est bio · C'est local · * Cuisine de Chef**

Tout savoir sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

Toutes nos purées de légumes sont réalisées à partir de pommes de terre d'origine biologique

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger…

Composition des plats :

Chili sin carne : riz, haricots rouges, maïs, poivron, oignon, concentré de tomate

Semaine n° 02 - du 7 au 13 Janvier 2019

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	*Sans poisson : blanc de dinde* Dos de colin au bouillon Purée de betteraves Purée pomme orange Yaourt nature Purée pomme pruneau	Dos de colin au bouillon Purée de betteraves Carré fromager Purée pomme orange Yaourt nature Purée pomme pruneau Madeleine longue	Potage de potiron Marmite de poisson Pommes vapeur Tomme grise Orange Yaourt nature Purée pomme pruneau Madeleine longue
MARDI	*Sans viande : poisson* Emincé de poulet au bouillon Purée de poireaux Purée pomme mangue Fromage frais nature Purée pomme cannelle	*Sans viande : omelette* Emincé de poulet au bouillon Purée de poireaux Fromage frais nature Purée pomme mangue Bûchette mi-chèvre Purée pomme cannelle Pain	Carottes râpées citronette Emincé de poulet à l'estragon Blé Fromage frais nature Purée pomme mangue Bûchette mi-chèvre Pomme Pain
MERCREDI	*Sans porc / sans viande : poisson* Sauté de porc au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme banane Fromage blanc nature Purée pomme romarin	Sauté de porc au bouillon Purée de chou-fleur Fondu président Banane Tapioca au lait Purée pomme romarin	Salade de boulgour aux petits légumes Rôti de porc Chou-fleur béchamel Fondu président Banane Tapioca au lait Purée pomme romarin
JEUDI	*Sans viande : poisson* Egréné de bœuf au bouillon Purée de petits pois Purée de pommes Yaourt nature Purée pomme ananas	*Sans viande : omelette* Egréné de bœuf au bouillon Purée de petits-pois Yaourt nature Purée de pommes Petit fromage frais Purée pomme ananas Pain	Potage de légumes Sauté de bœuf aux oignons Petits pois cuisinés Yaourt nature **Brioche des Rois** Gouda Clémentine Pain
VENDREDI	*Sans poisson : émince de poulet* Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme raisin sec	Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts Camembert Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme raisin sec Pain viennois	Salade de lentilles Dos de colin au lait de coco Haricots verts Camembert Pomme Lait entier Purée pomme raisin sec Pain viennois

Menu validé en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

a C'est alternatif · m C'est maison · B C'est bio · L C'est local · * Cuisine de Chef * *

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

Toutes nos purées de légumes sont réalisées à partir de pommes de terre d'origine biologique

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger…

Composition des plats :

Salade de boulgour : boulgour, brunoise de légumes, oignons

P.A. n°3

Semaine n° 03 - du 14 au 20 Janvier 2019

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	*Sans viande : poisson* Egréné de bœuf au bouillon Purée de carottes Purée pomme pruneau Yaourt nature Purée de pommes	*Sans viande : omelette* Egréné de bœuf au bouillon Purée de carottes Vache qui rit Purée pomme pruneau Yaourt nature Purée de pommes Galette Saint Michel	Salade de tortis couleur Goulash de bœuf Carotte Mimolette Clémentine Yaourt nature Purée de pommes Galette Saint Michel
MARDI	*Sans poisson : émincé de poulet* Dos de colin au bouillon Purée de poireaux Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme poire	Dos de colin au bouillon Purée de poireaux Fromage frais nature Purée pomme agrume Camembert Purée pomme poire Pain	Salade de chou chinois Dos de colin sauce curry Riz créole Fromage frais nature Purée pomme agrume Camembert Poire Pain
MERCREDI	*Sans viande : poisson* Blanc de dinde au bouillon Purée d'épinards Purée pomme coing Fromage blanc nature Purée pomme cannelle	Blanc de dinde au bouillon Purée d'épinards Bûchette mi-chèvre Purée de pomme coing Bouillie de froment Purée pomme cannelle	Potage parmentier Tarte brocolis chèvre Julienne de légumes *** Pomme Bouillie de froment Purée pomme cannelle
JEUDI	*Sans porc / sans viande : poisson* Sauté de porc au bouillon Purée de navets Purée de pommes Yaourt nature Purée pomme banane	*Sans porc / sans viande : omelette* Sauté de porc au bouillon Purée de navets Yaourt nature Purée de pommes Cotentin Banane Pain	Pomelos Rôti de porc au jus Purée de navets *** Far nature Cotentin Banane Pain
VENDREDI	*Sans viande : poisson* Emincé de poulet au bouillon Purée de betteraves Purée pomme ananas Fromage frais nature Purée pomme vanille	Emincé de poulet au bouillon Purée de betteraves Tomme grise Purée pomme ananas Fromage frais nature Purée pomme vanille Barre bretonne	Potage aux champignons Emincé de poulet aux pommes Semoule Tomme grise Ananas frais Lait entier Purée pomme vanille Barre bretonne

Menu validé en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

a C'est alternatif · m C'est maison · B C'est bio · C'est local · * Cuisine de Chef * *

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

Toutes nos purées de légumes sont réalisées à partir de pommes de terre d'origine biologique

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger…

Composition des plats :

Sauce curry : crème, carotte, oignon, curry, fumet de poisson / Goulash de bœuf : bœuf, tomate concassée, concentré de tomate, carotte, oignon, ail, farine, huile, paprika

Semaine n° 04 - du 21 au 27 Janvier 2019

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	*Sans viande : poisson* Egréné de bœuf au bouillon Purée de potiron Purée de pommes **Fromage frais nature** **Purée pomme raisin sec**	Egréné de bœuf au bouillon Purée de potiron Edam Purée de pommes **Fromage frais nature** **Purée pomme raisin sec** **Madeleine**	Potage de chou-fleur Parmentier de bœuf au potiron *** Edam Pomme **Fromage frais nature** **Purée pomme raisin sec** **Madeleine**
MARDI	*Sans poisson : émincé de poulet* Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts Purée pomme agrumes **Yaourt nature** **Purée pomme cannelle**	Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts Coulommiers Purée pomme agrumes **Yaourt nature** **Purée pomme cannelle** **Pain chocolat**	Salade de blé aux petits légumes Dos de colin sauce bercy Haricots verts Coulommiers Kiwi **Yaourt nature** **Purée pomme cannelle** **Pain chocolat**
MERCREDI	*Sans viande : poisson* Rôti de dinde au bouillon Purée d'épinards Purée pomme coing **Fromage blanc nature** **Purée de pommes**	*Sans viande : omelette* Rôti de dinde au bouillon Purée d'épinards *** Semoule au lait **Saint nectaire** **Purée de pommes** **Pain**	Carottes râpées citronette Rôti de dinde Epinards béchamel *** Semoule au lait **Saint nectaire** **Pomme** **Pain**
JEUDI	*Sans poisson : blanc de dinde* Dos de colin au bouillon Purée de betteraves Purée pomme romarin **Fromage frais nature** **Purée pomme orange**	Dos de colin au bouillon Purée de betteraves Fromage frais nature Purée pomme romarin **Fromage frais au sel de Guérande** **Purée pomme orange** **Pain**	Endive à la croque sauce au bleu Blanquette de poisson Pâtes tortis Fromage frais nature Purée pomme romarin **Fromage frais au sel de Guérande** **Orange** **Pain**
VENDREDI	*Sans porc : égréné de bœuf/ sans viande : poisson* Sauté de porc au bouillon Purée de navets Purée pomme poire **Yaourt nature** **Purée pomme cannelle**	*Sans porc : égréné de bœuf/ sans viande : omelette* Sauté de porc au bouillon Purée de navets Camembert Purée pomme poire **Clafoutis aux pruneaux** **Purée pomme cannelle**	Rillettes à la sardine Riz façon cantonnais *** Camembert Clémentine **Clafoutis aux pruneaux** **Purée pomme cannelle**

Menu validé en commission menu

P.A. n°5

Vous repérer grâce aux pictogrammes

a C'est alternatif · m C'est maison · B C'est bio · L C'est local · * Cuisine de Chef * *

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

Toutes nos purées de légumes sont réalisées à partir de pommes de terre d'origine biologique

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger…

Composition des plats :

Sauce bercy : échalote, oignon, crème, persil, farine, huile / Salade de blé : blé, brunoise de légumes, oignon

Semaine n° 05 - du 28 Janvier au 3 Février 201

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	*Sans viande : poisson* Blanc de dinde au bouillon Purée de carotte Purée pomme mangue Fromage frais nature Purée pomme orange	Blanc de dinde au bouillon Purée de carotte Fromage frais nature Purée pomme mangue Bleu Purée pomme orange Pain	Chou rouge citronette Blanc de dinde au pain d'épices Semoule Fromage frais nature Purée pomme mangue Bleu Orange Pain
MARDI	*Sans viande : poisson* Egréné de bœuf au bouillon Purée de poireaux Purée pomme poire Fromage blanc nature Purée de pommes	Omelette Purée de poireaux Tomme blanche Purée pomme poire Fromage blanc nature Purée de pommes Boudoirs	Potage de pois cassés Omelette Poêlée de légumes Tomme blanche Poire Fromage blanc nature Purée de pommes Boudoirs
MERCREDI	*Sans poisson : émincé de poulet* Dos de colin au bouillon Purée de brocolis Purée pomme agrumes Yaourt nature Purée pomme banane	Dos de colin au bouillon Purée de brocolis Yaourt nature Purée pomme agrumes Vache qui rit Banane Pain	Carottes cuites au citron Dos de colin sauce oseille Riz au curcuma Yaourt nature Clémentines Gouda Banane Pain
JEUDI	*Sans porc : blanc de dinde /sans viande : poisson* Sauté de porc au bouillon Purée de petits-pois Purée pomme cannelle Fromage frais nature Purée pomme pruneau	*Sans porc : blanc de dinde /sans viande : omelette* Sauté de porc au bouillon Purée de petits-pois Cotentin Purée pomme cannelle Fromage frais nature Purée pomme pruneau Pain confiture	Céleri râpé au fromage blanc Rôti de porc sauce champignons Petits pois cuisinés Cotentin **Crêpe de la chandeleur** Fromage frais nature Kiwi Pain confiture
VENDREDI	*Sans viande : poisson* Egréné de bœuf au bouillon Purée d'haricots beurre Purée de pommes Fromage blanc nature Purée pomme romarin	Egréné de bœuf au bouillon Purée d'haricots beurre Fondu président Purée de pommes Semoule au lait à la fleur d'oranger Purée pomme romarin	Salade de coquillette basilic Sauté de bœuf au chocolat Haricots beurre Mimolette Pomme Semoule au lait à la fleur d'oranger Purée pomme romarin

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

Toutes nos purées de légumes sont réalisées à partir de pommes de terre d'origine biologique

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger…

Composition des plats :

Poêlée de légumes : carotte, haricot vert, navet

Menu validé en commission menu

P.A. n°1

Vous repérer grâce aux pictogrammes

a C'est alternatif · m C'est maison · B C'est bio · C'est local · * Cuisine de Chef**