

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Sans poisson : blanc de dinde m Dos de colin au bouillon Purée de poireaux m L Purée pomme nectarine m Yaourt nature L Purée pomme pruneau m	m Dos de colin au bouillon Purée de poireaux m Emmental L Purée pomme nectarine m Yaourt nature L Purée pomme pruneau m Pain chocolat	m Crème de courgette froide Dos de colin au fenouil m Riz créole Emmental Nectarine Yaourt nature L Purée pomme pruneau m Pain chocolat
MARDI	Sans viande : poisson m Egréné de bœuf au bouillon Purée de carottes m L Purée pomme mûre m Fromage frais nature L Purée pomme pêche m	m Egréné de bœuf au bouillon Purée de carottes m Fromage frais nature L Purée pomme mûre m Bûchette mi-chèvre L Purée pomme pêche m Pain	Concombre Coquillettes bolognaise m *** Fromage frais nature L Purée pomme mûre m Bûchette mi-chèvre Pêche Pain
MERCREDI	Sans porc / sans viande : poisson Jambon blanc Purée de courgettes m L Purée pomme abricot m Fromage blanc nature L Purée pomme romarin m	Sans porc / sans viande : œuf Jambon blanc Purée de courgettes m Fondu président L Purée pomme abricot m m Semoule au lait L Purée pomme romarin m	m Salade de blé fantaisie Jambon blanc Courgettes béchamel m Fondu président Abricot m Semoule au lait L Purée pomme romarin m
JEUDI	Sans viande : poisson m Emincé de poulet au bouillon Purée de petits pois m L Purée pomme fruits rouges m Fromage frais nature L Purée de pommes m	Sans viande : œuf m Emincé de poulet au bouillon Purée de petits pois m Fromage frais nature L Purée pomme fruits rouges m Gouda L Purée de pommes m Pain	Melon m Emincé de poulet au basilic Boulgour *** L Milk shake pomme fruits rouges m Gouda Pomme L Pain
VENDREDI	Sans poisson : blanc de dinde m Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts m L Purée pomme pêche m Yaourt nature L Purée pomme raisin sec m	m Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts m Camembert L Purée pomme pêche m Yaourt nature L Purée pomme raisin sec m Madeleine longue	m Salade de lentilles Dos de colin au curry m Haricots verts Camembert Pêche Lait entier L Purée pomme raisin sec m Corn flakes

 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 blé fantaisie : blé, concombre,
 radis, maïs, ciboulette, huile / Salade de
 lentilles : lentilles, tomate, échalote,
 persil

Vous repérer grâce aux pictogrammes

a. C'est alternatif

m C'est maison

B C'est bio

L C'est local

* Cuisine de Chef**

 Menu validé
 en commission menu

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Sans viande : poisson m Egréné de bœuf au bouillon Purée de courgettes m L Purée pomme abricot m Yaourt nature L Purée pomme fraise m	m Egréné de bœuf au bouillon Purée de courgettes m Gouda L Purée pomme abricot m Yaourt nature L Purée pomme fraise m Galette Saint Michel	m Salade italienne Courgettes au bœuf m *** Gouda Abricot Yaourt nature L Purée pomme fraise m Galette Saint Michel
MARDI	Sans poisson : émincé de poulet m Dos de colin au bouillon Purée de poireaux m L Purée pomme romarin m Fromage frais nature L Purée pomme nectarine m	m Dos de colin au bouillon Purée de poireaux m Fromage frais nature L Purée pomme romarin m Camembert L Purée pomme nectarine m Pain	m Tomate à l'estragon Dos de colin à l'aneth Semoule Fromage frais nature L Purée pomme romarin m Camembert Nectarine Pain
MERCREDI	Sans viande : poisson m Blanc de dinde au bouillon Purée d'haricots verts m L Purée pomme pêche m Fromage blanc nature L Purée pomme menthe m	Sans viande : œuf m Blanc de dinde au bouillon Purée d'haricots verts m Bûchette mi-chèvre L Purée pomme pêche m m Bouillie de froment L Purée pomme menthe m	m Salade de p. de terre Tarte tomate chèvre m a m Poêlée provençale *** Pêche m Bouillie de froment L Purée pomme menthe m
JEUDI	Assomption		
VENDREDI	Sans viande : poisson m Emincé de poulet au bouillon Purée de carottes m L Purée de pommes m Fromage frais nature L Purée pomme vanille m	m Emincé de poulet au bouillon Purée de carottes m Cotentin L Purée de pommes m Fromage frais nature L Purée pomme vanille m Barre bretonne	m Betteraves Emincé de poulet basquaise m Coquillettes Cotentin Pomme L Lait entier L Purée pomme vanille m Barre bretonne

 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 bœuf 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 basquaise : tomate concassée,
 poivron, oignon, ail, farine, huile / Salade
 italienne : torti, tomate, olive noire
 rondelle, basilic, huile d'olive / Poêlée
 provençale : courgette, haricot vert,
 tomate, oignon, ail, herbes de provence,
 farine, huile d'olive

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

 Menu validé
 en commission menu

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Sans viande : poisson m Egréné de bœuf au bouillon Purée de betteraves m L Purée pomme pêche m Fromage frais nature L Purée pomme raisin sec m	m Egréné de bœuf au bouillon Purée de betteraves m Edam L Purée pomme pêche m Fromage frais nature L Purée pomme raisin sec m Madeleine	m Salade artichaut tomate Hachis-Parmentier m *** Edam Pêche L Purée pomme raisin sec m Madeleine
MARDI	Sans poisson : émincé de poulet m Saumon au bouillon Purée d'épinards m L Purée pomme banane m Yaourt nature L Purée pomme romarin m	m Saumon au bouillon Purée d'épinards m Fondu président Banane Yaourt nature L Purée pomme romarin m Pain confiture	m Salade de boulgour m Saumon au citron m Epinards béchamel m Fondu président Banane Yaourt nature L Purée pomme romarin m Pain confiture
MERCREDI	Sans viande: poisson m Rôti de dinde au bouillon Purée d'haricots verts m Purée pomme coing Fromage blanc nature L Purée pomme nectarine m	Sans viande : œuf m Rôti de dinde au bouillon Purée d'haricots verts m *** Semoule au lait m Tomme blanche L Purée pomme nectarine m Pain	Melon m Rôti de dinde m Haricots verts tomate m *** Semoule au lait m Tomme blanche Nectarine Pain
JEUDI	Sans poisson : émincé de poulet m Dos de colin au bouillon Purée de courgettes m L Purée pomme myrtille m Yaourt nature L Purée de pommes m	m Dos de colin au bouillon Purée de courgettes m Yaourt nature L Purée pomme myrtille m Fromage frais au sel de Guérande L Purée de pommes Pain	Concombres m Dos de colin concarnoise m Tortis Yaourt nature L Purée pomme myrtille m Fromage frais au sel de Guérande Pomme L Pain
VENDREDI	Sans porc : égréné de bœuf / sans viande : poisson m Sauté de porc au bouillon Purée de petits pois m L Purée pomme abricot m Fromage frais nature L Purée pomme poire m	Sans porc : égréné de bœuf / sans viande : œuf m Sauté de porc au bouillon Purée de petits pois m Coulommiers L Purée pomme abricot m m Tapioca au lait L Purée pomme poire m	m Rillettes à la sardine Riz façon cantonnais m *** Coulommiers Abricot m Tapioca au lait L Purée pomme poire m

 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 :

 Rillettes sardine : sardine, colin, crème,
 citron / Riz cantonnais : riz, petit pois,
 œuf, carotte, oignon / Sauce
 concarnoise : tomate, crème, oignon, ail,
 farine, huile, persil / Salade de boulgour
 : boulgour, brunoise, échalote, huile

Vous repérer grâce aux pictogrammes

a C'est alternatif

m C'est maison

B C'est bio

L C'est local

* Cuisine de Chef**

 Menu validé
 en commission menu

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Sans viande : poisson Emincé de poulet au bouillon  Purée de carotte  Purée pomme prune   Fromage frais nature Purée de pommes  	Emincé de poulet au bouillon  Purée de carotte  Fromage frais nature Purée pomme prune   Fraidou Purée de pommes   Pain	Crème de courgettes  Emincé de poulet crème origan  Semoule Fromage frais nature Prune Fraidou Purée de pommes   Pain
MARDI	Sans viande : poisson Egréné de bœuf au bouillon  Purée de petits pois  Purée pomme pêche   Fromage blanc nature Purée pomme fraise  	Omelette  Purée de petits pois  Tomme blanche Purée pomme pêche   Fromage blanc nature Purée pomme fraise   Boudoirs	Salade pastourelle  Omelette  Petits pois cuisinés  Tomme blanche Pêche Fromage blanc nature Purée pomme fraise   Boudoirs
MERCREDI	Sans poisson : blanc de dinde Dos de colin au bouillon  Purée d'épinards  Purée pomme coing Yaourt nature Purée pomme nectarine  	Dos de colin au bouillon  Purée d'épinards  Yaourt nature Purée pomme coing Carré fromager Purée pomme nectarine   Pain	Melon Dos de colin sauce basilic  Riz pilaf  *** Milk shake pomme poire   Gouda Nectarine Pain
JEUDI	Sans porc : poulet / sans viande : poisson Sauté de porc au bouillon  Purée de courgettes  Purée de pommes   Fromage frais nature Purée pomme poire  	Sans porc : poulet / sans viande : œuf Sauté de porc au bouillon  Purée de courgettes  Cotentin Purée de pommes   Fromage frais nature Purée pomme poire   Pain confiture	Tomates Rôti de porc au jus  Purée p. de terre  Cotentin Purée de pommes   Fromage frais nature Purée pomme poire   Pain confiture
VENDREDI	Sans viande : poisson Egréné de bœuf au bouillon  Purée d'haricot vert  Purée pomme banane   Fromage blanc nature Purée de pommes  	Egréné de bœuf au bouillon  Purée d'haricot vert  Rondelé Banane Semoule au lait à la fleur d'oranger  Purée de pommes  	Salade de blé  Sauté de bœuf à la provençale  Haricots verts  Mimolette Banane Semoule au lait à la fleur d'oranger  Purée de pommes  

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 provençale : tomate concassée,
oignon, ail, herbes de provence, huile /
Salade de blé : blé, brunoise, échalote,
huile / Salade pastourelle : coquillettes,
tomate, huile d'olive

Vous repérer grâce aux pictogrammes

 C'est alternatif

 C'est maison

 C'est bio

 C'est local

 Cuisine de Chef**

Menu validé
en commission menu