

# Déjeuner

Semaine n° 14- du 31 mars au 06 avril 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée d'haricot vert  Purée pomme agrume Yaourt nature Purée pomme cannelle	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Fine de haricot vert et boulgour Pont l'Evêque Purée pomme agrume Semoule au lait Purée pomme cannelle	Carotte cuite au cumin Parmentier de pois cassé au BCEUF BIO <i>Parmentier St-Germain</i> *** Pont l'Evêque Fruit de saison Semoule au lait Purée pomme cannelle
MARDI	Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur  Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme raisin sec	Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur et semoule Fromage frais nature Purée pomme Petit moulé nature Purée pomme raisin sec Pain	Salade de boulgour à la menthe Sauté de porc au thym <i>Colin d'Alaska sauce thym</i> Chou fleur à la crème Fromage frais nature Fruit de saison Petit moulé nature Purée pomme raisin sec Pain
MERCREDI	Sardine au bouillon  Purée de céleri  Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme	Sardine au bouillon  Purée de céleri Edam Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme Pain-chocolat	Houmous Rillettes aux sardines à l'aneth  Poêlée de légumes Edam Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme Pain-chocolat
JEUDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de carotte  Purée pomme groseille Yaourt nature Purée pomme 4 épices	Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Ecrasé de carotte Yaourt nature Purée pomme groseille Brie Purée pomme 4 épices Pain	Potage de légumes Emincé de poulet mole poblano <i>Omelette</i> Riz pilaf *** Crème à la vanille Brie Fruit de saison Pain
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon  Purée de betterave  Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme mangue	Œufs brouillés  Ecrasé de betterave et perles Fraidou Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme mangue Carott'cake	Céleri sauce fromagère ail et fines herbes Œuf brouillés BIO à l'estragon  Coquillettes à la tomate Fraidou Purée pomme vanille Fromage frais nature Fruit de saison Carott'cake

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:

Parmentier: pois cassé, pdt, lait, boeuf haché, oignon, ail, persil/ Scé thym: tomate, oignon, carotte, champignon, farine, huile colza, ail, persil, thym, sel/ Scé mole poblano: oignon, farine, tomate, raisin sec, chocolat, cannelle, huile, sel/Houmous: pois chiche, concentré citron, ail, huile olive colza, paprika, sel / Rilette sardine et aneth : sardine, merlu, crème, aneth, citron/ Crème vanille: œuf, lait, sucre, maizena, vanille /



# Déjeuner

Semaine n° 15 - du 07 au 13 avril 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Colin d'Alaska au bouillon  Purée d'épinard Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme	 Colin d'Alaska au bouillon  Fine d'épinard et semoule Emmental Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme Madeleine	 Salade de risetti à l'aneth Colin d'Alaska sauce persil  Epinards béchamel Emmental Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme Madeleine
MARDI	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de brocoli Purée pomme carotte 4 épices  Yaourt nature Purée pomme	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de brocoli et boulgour Coulommiers Purée pomme carotte 4 épices  Yaourt nature Purée pomme Pain-chocolat	Crème de céleri à la pomme Sauté de bœuf à l'orientale <i>Merlu blanc sauce orientale</i> Boulgour Coulommiers Fruit de saison Yaourt nature Purée pomme Pain-chocolat
MERCREDI	 Purée de pois chiche  Purée de carotte Purée pomme mûre Fromage frais nature Purée pomme romarin	 Purée de pois chiche  Purée de carotte Fromage frais nature Purée pomme mûre Tomme blanche Purée pomme romarin Pain	 Betterave  Haché de pois chiche tomate Purée de carotte Fromage frais nature Fruit de saison Tomme blanche Purée pomme romarin Pain
JEUDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de navet Purée pomme rhubarbe  Yaourt nature Purée pomme vanille	 Sauté de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Dés de navet et perles Yaourt nature  Purée pomme rhubarbe Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme vanille Pain	 Carottes râpées citronette Sauté de porc au jus <i>Œuf brouillé</i> Haricot beurre tomate p. de terre *** Bouillie de froment au chocolat Fromage frais au sel de Guérande Fruit de saison Pain
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme agrume  Yaourt nature Purée pomme menthe	 Omelette Purée de petit pois Rondelé nature Purée pomme agrume  Yaourt nature Purée pomme menthe Pain-Confiture	Potage de lentille corail Tarte au fromage Petits pois fermière Rondelé nature Fruit de saison Yaourt nature Purée pomme menthe Pain-Confiture

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:

19)

# Déjeuner

Semaine n° 16- du 14 au 20 avril 2025

Repas de Pâques



**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.

**BIO**  
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.

**LOCAL**  
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:**

Sce sauge: sauge, oignon, farine, sel, huile /Birria: har.rouge, poivron, tomate, oignon, ail, cumin, cannelle, origan, sel/Sce crème curry: farine, crème, oignon, curry, huile T, sel /Sce marenco: tomate, oignon, farine, huile T, carotte, champignon, persil, ail, thym, laurier/gateau choco pois chiche: pois chiche, farine, chocolat, oeuf,



	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de chou romanesco  Purée pomme agrume Fromage blanc nature Purée pomme	 Sauté de porc au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de chou romanesco et semoule Munster   Purée pomme agrume Lait entier Purée pomme Moelleux citron	 Crème de petit pois à la menthe Sauté de porc à la sauge <i>Merlu blanc sauce sauge</i> Semoule Munster   Fruit de saison Lait entier Purée pomme Moelleux citron
MARDI	  Purée de haricot rouge Purée de carotte  Purée pomme fleur d'oranger Fromage frais nature Purée pomme raisin sec	  Purée de haricot rouge Fine de carotte et boulgour Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger  Pavé 1/2 sel Purée pomme raisin sec Pain	  Radis à la croque Birria de haricot rouge  Riz pilaf Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger  Pavé 1/2 sel Fruit de saison Pain
MERCREDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Ceuf BIO au bouillon</i> Purée de céleri   Purée pomme vanille Yaourt nature Purée pomme	 Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Purée de céleri Petit moulé nature Purée pomme vanille   Yaourt nature Purée pomme Pain	 Salade de BLE BIO à l'aneth Emincé de poulet crème curry <i>Omelette</i> Purée de céleri Petit moulé nature Fruit de saison Yaourt nature Purée pomme Pain
JEUDI	Filet de lieu noir frais au bouillon  Purée de betterave   Purée pomme cannelle Yaourt nature Purée pomme myrtille	 Filet de lieu noir frais au bouillon  Ecrasé de betterave Yaourt nature Purée pomme cannelle Bûchette mi-chèvre Purée pomme myrtille Pain	 Concombre ciboulette Filet de lieu noir frais persillé  Courgette et perles provençale Crème anglaise Gâteau chocolat pois chiche Bûchette mi-chèvre Fruit de saison Pain
VENDREDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Ceuf BIO au bouillon</i> Purée d'haricot vert  Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme ananas	 Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Ceufs brouillés</i> Fine d'haricot vert et semoule Brie Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme ananas Pain-Chocolat	 Potage de pois cassé Sauté de boeuf marenco <i>Ceufs brouillés</i> Haricot verts et p. de terre persillés Brie Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme ananas Pain-Chocolat





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 oeufs sont d'origine française.

**Composition des plats:**

Sauce rougail: tomate, oignon, ail, concentré citron, herbes de P, gingembre, sucre/Cari: lentille, carotte, oignon, ail de coco, coriandre, paprika, curcuma, sel/Sce strogonoff: crème, tomate, champignon, farine, paprika, sel, carotte, oignon, persil/



	Petits	Moyens	Grands
LUNDI			
MARDI	Fromage frais nature Petit pot légumes Coupelle purée de pomme Yaourt nature Coupelle purée pomme coing	Merlu blanc NON HACHE au bouillon Dés de courgette et boulgour Yaourt nature Coupelle purée de pomme Fromage frais au sel de Guérande Coupelle purée pomme coing Pain	Betterave citronnette Merlu blanc sauce rougail Boulgour Yaourt nature Fruit de saison Fromage frais au sel de Guérande Coupelle purée pomme coing Pain
MERCREDI	Petit pot (colin légumes) Coupelle purée de pomme pruneau Fromage frais nature Coupelle purée pomme fraise	Cari de lentille carotte et riz *** Fromage frais nature Coupelle purée de pomme pruneau Tomme blanche Coupelle purée pomme fraise Pain	Potage de courgette Cari de lentille carotte et riz *** Fromage frais nature Fruit de saison Tomme blanche Coupelle purée pomme fraise Pain
JEUDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme vanille	Œuf brouillé Fine de petit pois semoule Brie Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme vanille Pain-chocolat	Salade de coquille basilic Œuf BIO brouillé aux herbes Petit pois cuisinés Brie Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme vanille Pain-chocolat
VENDREDI	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme menthe Fromage blanc nature Purée pomme	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Ecrasé de chou-fleur Emmental Purée pomme menthe Semoule au lait à la fraise Purée pomme	Carotte râpée citronnette Sauté de bœuf strogonoff <i>Colin d'Alaska sauce strogonoff</i> Pâtes risetti Emmental Purée pomme menthe Semoule au lait à la fraise Fruit de saison

# Déjeuner

Semaine n° 18 - du 28 avril au 04 mai 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de céleri  Purée pomme rhubarbe Fromage frais nature Purée pomme romarin	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de céleri Fraidou Purée pomme rhubarbe Fromage frais nature Purée pomme romarin Petit Beurre	 Crème de chou-fleur au curry Sauté de porc à l'estragon <i>Colin d'Alaska sauce estragon</i> Riz créole Fraidou Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme romarin Petit Beurre
MARDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de lentille</i> Purée d'haricot vert  Purée pomme Yaourt nature Purée pomme badiane 	 Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de lentille</i> Fine d'haricot vert et semoule Saint Nectaire Purée pomme Yaourt nature Purée pomme badiane Pain-confiture 	 Carotte cuite au cumin Torti bolognaise (bœuf bio) <i>Torti boloanaise de lentilles</i> *** Saint Nectaire Fruit de saison Yaourt nature Purée pomme badiane Pain-confiture 
MERCREDI	 Sardine au bouillon Purée de carotte Purée pomme fraise Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger 	 Sardine au bouillon Fine de carotte et boulgour Fromage frais nature Purée pomme fraise Brie Purée pomme fleur d'oranger Pain	Radis à la croque Rillettes aux sardines sauce crème échalote  Haricot vert et p. de terre persillés Fromage frais nature Purée pomme fraise Brie Fruit de saison Pain
JEUDI			
VENDREDI	 Œuf BIO au bouillon Purée d'épinard Purée pomme banane Yaourt nature Purée pomme vanille   	 Omelette Purée d'épinard Edam Purée pomme banane Yaourt nature Purée pomme vanille Moelleux chocolat   	 Salade de lentilles Omelette Epinard béchamel Edam Fruit de saison Yaourt nature Purée pomme vanille Moelleux chocolat 

*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:

Sauce estragon: farine, estragon, champignon, oignon, huile, sel/ rilette: sardine, merlu, crème, concentré citron, échalote



