













NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 20- du 12 au 18 mai 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	 Purée de pois chiche Purée de céleri Purée pomme cannelle	 Purée de pois chiche Purée de céleri Gouda Purée pomme cannelle	 Salade de haricot vert à l'échalote Coquillettes crémeuses de pois chiche et légumes *** Fruit de saison
MARDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i>  Purée de carotte Purée pomme rhubarbe	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i>  Fine de carotte et semoule Fromage frais nature Purée pomme rhubarbe	 Sauté de porc au romarin <i>Colin d'Alaska sauce romarin</i> Carottes BIO au cumin Fromage frais nature Fruit de saison
MERCREDI	Sardine au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme raisin sec	 Sardine au bouillon Purée d'haricot vert Saint-Nectaire Purée pomme raisin sec	 Rillettes aux sardines Riz au curcuma Saint-Nectaire Purée pomme raisin sec
JEUDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon Purée de betterave Purée pomme banane	 Egrené de bœuf BIO au bouillon Ecrasé de betterave Yaourt nature Purée pomme banane	 Concombre à la menthe Sauté de bœuf printanier Blé *** Milk shake pomme griotte
VENDREDI	Emincé de poulet au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme basilic	Emincé de poulet au bouillon Ecrasé de chou-fleur Fraidou Purée pomme basilic	Taboulé Emincé de poulet sauce basquaise Chou-fleur persillé Fruit de saison


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 oeufs sont d'origine française.












coquillettes crémeuses : coquillettes, pois chiche, oignon, courgette, poivron, crème, tomate, ail, herbe de P, huile colza olive/ sce romarin: oignon, farine, champignon, romarin, huile T, sel/ Rillettes: merlu, sardine, crème, concentré citron/Bœuf printanier: oignon, carotte, petits pois, tomate,

NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 21 - du 19 au 25 mai 2025

Le cinéma/Les légumineuses

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme 4 épices Fromage frais nature Purée pomme ananas	Egrené de bœuf BIO au bouillon Purée de petit pois Camembert Purée pomme 4 épices Fromage frais nature Purée pomme ananas Sablé de Retz	Potage de haricot rouge au paprika Sauté de bœuf crème basilic Mitonnée de légumes à la provençale Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme ananas Sablé de Retz
MARDI	 Purée de lentille corail Purée de carotte Purée pomme	 Purée de lentille corail Fine de carotte semoule Petit moulé Purée pomme	 Betterave Colombo courgette lentille corail et riz *** Fruit de saison
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme fruit des montagnes	Œuf BIO brouillé Purée d'haricot beurre Fromage frais nature Purée pomme fruit des montagnes	 Tomate persillée Omelette  Purée de p. de terre au lait Purée pomme fruit des montagnes
JEUDI	Filet de lieu noir frais au bouillon Purée de courgette Purée pomme fraise	 Filet de lieu noir frais au bouillon Dés de courgette et perles Yaourt nature Purée pomme fraise	Radis râpés sauce fr blanc Filet de lieu noir frais persillé Courgette crème et perles *** Smoothie haricot blanc et fraise
VENDREDI	 Rôti de porc au bouillon Fromage frais nature Purée d'épinard Purée pomme banane	 Rôti de porc au bouillon  Œuf brouillé Fine d'épinard et boulgour Mimolette Purée pomme banane	 Rôti de porc au jus  Œuf brouillé Epinards béchamel Mimolette Fruit de saison




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.

Risetti orientale: risetti, coriandre, cumin, citron, huile colza olive, sel/ Sce cr basilic: oignon, farine, crème, basilic, sel, huile T/Colombo: lentille co, courgette,épices colombo, crème, ail, carotte, oignon, sel /fr des Montagnes: mûre et myrtille/smoothie: h; blanc, yaourt, fraise,

NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 22- du 26 mai au 1er juin 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme agrume	Egréné de boeuf BIO au bouillon Fine de haricot vert et boulgour Pont-L'Evêque Purée pomme agrume	Parmentier de pois cassé au BŒUF BIO *** Pont-L'Evêque Fruit de saison
MARDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de chou-fleur et semoule Edam Purée pomme	 Salade de blé à l'aneth Sauté de porc au thym <i>Colin d'Alaska sauce thym</i> Chou fleur persillé Fruit de saison
MERCREDI	 Sardine au bouillon Purée de carotte Purée pomme verveine	 Ecrasé de carotte et boulgour Fromage frais Purée pomme verveine	 Crème de petit pois à la menthe Rillettes aux sardines tomates Boulgour ** Crème à la vanille
JEUDI			
VENDREDI			

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.

Parmentier: pois cassé, pdt, lait, boeuf haché, oignon, ail, persil/ Scc thym: tomate, oignon, carotte, champignon, farine, huile coza, ail, persil, thym,sel/cr. petit pois: p. pois, crème, pdt, oignon, sel, menthe/ Rillettes sardine aneth : sardine, merlu, crème, tomate, citron/Crème vanille: œuf, lait,sucre, maizena,vanille /

P.A. n°1



Filière Bleu Blanc Cœur























Fromage AOP

En italique, substitution sans viande



Déjeuner

Semaine n° 23 - du 02 au 08 juin 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	 Colin d'Alsaka au bouillon  Purée d'épinard Purée pomme banane	 Colin d'Alsaka au bouillon  Fine d'épinard et boulgour Emmental Purée pomme banane	 Colin d'Alsaka sauce persil  Epinards béchamel Emmental Fruit de saison
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de brocoli Purée pomme rhubarbe	Egréné de boeuf BIO au bouillon Fine de brocoli et semoule Coulommiers Purée pomme rhubarbe	Sauté de bœuf à la provençale Semoule Coulommiers Fruit de saison
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme agrume	 Œuf BIO Brouillé Purée de petit pois Fromage frais nature Purée pomme agrume	 Houmous Omelette Petits pois cuisinés Fruit de saison
JEUDI	 Purée de lentille corail  Purée de carotte Purée pomme griotte	 Purée de lentille corail  Purée de carotte  Yaourt nature Purée pomme griotte	 Tomate persillée Haché de lentille corail curry  Purée de carotte *** Fondant pomme griotte au fromage frais
VENREDI	 Rôti de porc au bouillon Œuf bio au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme menthe	 Rôti de porc au bouillon  Œuf brouillé Purée d'haricot beurre Petit moulé Purée pomme menthe	 Rôti de porc au jus  Œuf brouillé Pomme de terre et haricot beurre à la tomate Petit moulé Purée pomme menthe


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:

Sce persil: oignon, crème, champignon, farine, persil, huile T, sel/Cr courgette: courgette, pdt, oignon, crème, menthe, sel/sce prov: oignon, tomate, huile colza olive, farine, herbes de P, ail, sel/houmous: pois chiche, ail, citron, hule colza polive, paprika/clafoutis: oeuf, sucre, farine, lait, griotte, vanille/Haché lentille: lentille corail, pois chiche, huile T, oignon, tomate, citronnelle

Déjeuner

Semaine n° 24- du 09 au 15 juin 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI			
MARDI	Fromage frais nature  Purée de carotte Purée pomme fleur d'oranger	Merlu blanc NON HACHE au bouillon  Purée de carotte Fraidou Purée pomme fleur d'oranger	Betterave citronette Merlu blanc sauce rougail Riz pilaf Pomme
MERCREDI	 Purée de haricot rouge Purée de courgette Purée pomme basilic	 Purée de haricot rouge  Purée de courgette Saint-Nectaire Purée pomme basilic	 Birria de haricot rouge  Courgette et boulgour Saint-Nectaire Fruit de saison
JEUDI	Œuf Bio au bouillon Purée de betterave Purée pomme	 Œuf brouillé  Ecrasé de betterave Yaourt nature Purée pomme	Tomate ciboulette Œuf brouillé BIO aux herbes Pâtes risetti *** Fromage blanc au coulis de myrtille
VENDREDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme myrtille	Egréné de boeuf BIO au bouillon Fine d'haricot vert et semoule Gouda Purée pomme myrtille	Taboulé Sauté de bœuf marengo Haricot verts Fruit de saison


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.










Sce rougail: tomate, oignon, ail, sucre, citron, gingembre, herbes de P, sel// Birria: har.rouge, poivron, tomate, oignon, ail, cumin, cannelle, origan, sel/Sce marengo: tomate, oignon, farine, huile T, carotte, champignon, persil, ail, thym, laurier/



Déjeuner

Semaine n° 25 - du 16 au 22 juin 2025

Dessin/Les herbes aromatiques


	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	Emincé de poulet au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme romarin	Emincé de poulet au bouillon Fine de chou-fleur et boulgour Fromage frais nature Purée pomme romarin	Salade de BLE BIO citron basilic Emincé de poulet à l'estragon Chou-fleur persillé Purée pomme romarin
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme agrume	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée d'haricot beurre Camembert Purée pomme agrume	Courgette cuites à l'origan Estouffade de bœuf Coquillette Fruit de saison
MERCREDI	 Purée de lentille corail Purée de courgette Purée pomme abricot	 Purée de lentille corail Dés de courgette et semoule Petit moulé Purée pomme verveine	Brocamole Riz crémeux de lentille corail courgette menthe *** Fruit de saison
JEUDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de petit pois	 Filet de lieu frais au bouillon Fine de petit pois et boulgour Yaourt nature	Salade de p.de terre haricot vert Filet de lieu frais à l'aneth Petit pois cuisinés ***
VENDREDI	  Rôti de porc au bouillon Œuf BIO au bouillon Purée de carotte Purée pomme menthe	  Rôti de porc au bouillon Œuf Bio brouillé Ecrasé de carotte Bio et perle Emmental Purée pomme menthe	  Concombre ciboulette Rôti de porc au jus Omelette Purée de p. de terre au lait Purée pomme menthe





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:

See estragon: champignon, estragon, farine, oignon, huile de T, sel/Sce estouffade: oignon, tomate, farine, huile colza olive, carotte, ail, persil, thym, olive, sel/Riz cr. Lentille: riz, lentille corail, tomate, ail, courgette, menthe/Fondant: farine, oeuf, sucre, from fouetté, levure, beurre, purée



Fromage AOP/AOC



Déjeuner

Semaine n° 26 - du 23 au 29 juin 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon Purée de betterave Purée pomme cannelle	Egrené de bœuf BIO au bouillon Purée de betterave Pont L'Evêque Purée pomme cannelle	Chili con carne et riz (bœuf bio) *** Pont L'Evêque Fruit de saison
MARDI	Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de carotte Purée pomme rhubarbe	Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de carotte et boulgour Fraidou Purée pomme rhubarbe	Salade de lentille échalote Sauté de porc au romarin <i>Colin d'Alaska sauce romarin</i> Carotte Fruit de saison
MERCREDI	Sardine au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme griotte menthe	Sardine au bouillon Fine d'haricot vert et semoule Yaourt nature Purée pomme griotte menthe	Melon Rillettes aux sardines tomates Coquille *** Milk shake pomme griotte menthe
JEUDI	Emincé de poulet au bouillon Purée d'épinard Purée pomme vanille	Emincé de poulet au bouillon Ecrasé d'épinard et boulgour Fromage frais nature Purée pomme vanille	Concombre à la menthe Emincé de poulet piperade Boulgour Fromage frais nature Purée pomme vanille
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de courgette Purée pomme	Œuf BIO brouillé Dés de courgette et perle Edam Purée pomme	Clafoutis provençal (œuf BIO) Courgette crème basilic Edam Fruit de saison

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 oeufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Sce romarin: champignon, oignon, farine, romarin, huile de T, sel/Chili: haché bœuf, haricot rouge, oignon, tomates poivrons, sel, riz/ rillettes: sardine, merlu, tomate, concentré citron, crème/ milk shake: lait fromage blanc pomme griotte menthe/ Sce piperade: farine, oignon, poivron, ail, tomate,