

Déjeuner

Semaine n° 05- du 26 janvier au 1er février 2026

	Petits Ne convient pas aux enfants de moins de 6 mois	Moyens Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois	Grands Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois
LUNDI	<p>Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de navet Purée pomme</p>	<p>Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de navet boulgour Petit moulé Purée pomme</p>	<p>Potage de lentille corail au lait de coco Sauté de bœuf sauce brune <i>Merlu blanc sauce brune</i> Poêlée de carotte et navet au thym Fruit frais</p>
MARDI	<p>VÉGÉ Purée de haricot blanc Purée d'haricot vert Purée pomme vanille</p>	<p>VÉGÉ Purée de haricot blanc Fine d'haricot vert semoule Camembert Purée pomme vanille</p>	<p>VÉGÉ Mijoté de h.blanc estragon et coquillette *** Camembert Fruit frais</p>
MERCREDI	<p>Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme poire</p>	<p>Œuf brouillés BIO aux herbes Purée de petit pois Fromage frais nature Purée pomme poire</p>	<p>Salade de boulgour BIO à la menthe Œuf brouillés BIO aux herbes Petit pois cuisinés Fruit frais</p>
JEUDI	<p> Rôti de porc au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de chou romanesco Purée pomme cannelle</p>	<p>  Rôti de porc au bouillon <i>Omelette</i> Fine de chou romanesco boulgour Rondelé Purée pomme cannelle</p>	<p>  Rôti de porc sauce champignons <i>Omelette</i> Riz créole Mimolette Purée pomme cannelle Potage Parmentier Filet de lieu frais sauce citron</p>
VENDREDI	<p> Filet de lieu frais au bouillon Purée de carotte Purée pomme menthe  Pêche responsable</p>	<p> Filet de lieu frais au bouillon Ecrasé de carotte perles Yaourt nature Purée pomme menthe  Filière Bleu Blanc Cœur</p>	<p> Mitonnée de légumes Far vanille  Fromage AOP/AOC</p>

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.

 Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs sont d'origine française.

Retrouvez plus d'informations sur les produits locaux et nos producteurs sur votre structure.

Déjeuner

Semaine n° 06- du 2 au 8 février 2026

Chandeleur

			Grands
			Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois
			Petits
Ne convient pas aux enfants de moins de 6 mois			Moyens
LUNDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme	Emincé de poulet au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de chou-fleur semoule Saint-Nectaire Purée pomme	Salade de blé à l'aneth Emincé de poulet sauce romarin <i>Merlu blanc sauce romarin</i> Chou-fleur Fruit frais
MARDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée de céleri Purée pomme raisin sec	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Fine de céleri boulgour Fraidou Purée pomme raisin sec	Carottes cuites au citron Parmentier de pois cassé (oignon non bio) <i>Parmentier St Germain</i> *** Fromage blanc pomme raisin sec
MERCREDI	Sardine au bouillon Purée d'épinard Purée pomme carotte cannelle	Sardine au bouillon Ecrasé d'épinard semoule Yaourt nature Purée pomme carotte cannelle	Potage de légumes Rillettes aux sardines Coquillettes à la tomate Fruit frais
JEUDI	Œuf BIO au bouillon Purée de carotte Purée pomme agrume	Omelette Ecrasé de carotte Fromage frais nature Purée pomme agrume	Salade de lentilles au cumin Omelette Poêlée de légumes Crêpe nature sucrée
VENDREDI	Sauté de porc au bouillon <i>Œuf bio au bouillon</i> Purée de betterave Purée pomme vanille	Sauté de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Purée de betterave Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme vanille	Sauté de porc crème curry <i>Œuf brouillé</i> Sémoule Edam Purée pomme vanille

P.A. n°1



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC



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.



Toutes nos viandes de bœuf,
de veau, de porc, de volaille
et nos œufs sont d'origine française.

Retrouvez plus d'informations
sur les étiquettes

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINTE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 07- du 9 au 15 février 2026

	Petits Ne convient pas aux enfants de moins de 6 mois	Moyens Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois	Grands Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois
LUNDI	 Colin d'Alaska au bouillon Purée de navet Purée pomme	 Colin d'Alaska au bouillon Fine de navet boulgour Fraidou Purée pomme	 Soupe de pois chiche à la grecque Colin d'Alaska crème citron échalote Navets braisés au miel et boulgour Fruit frais
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée d'haricot vert Purée pomme banane	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine d'haricot vert semoule Petit moulé nature Purée pomme banane	Sauté de boeuf stroganoff <i>Merlu blanc sauce stroganoff</i> Blé Petit moulé nature Fruit frais
MERCREDI	 Purée de lentilles corail Purée de carotte Purée pomme fruits des montagnes	 Purée de lentilles corail Ecrasé de carotte Fromage frais nature Purée pomme fruits des montagnes	 Potage aux champignons Faboulette lentille corail p. douce Carottes béchamel Purée pomme fruits des montagnes
JEUDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de petit pois Purée pomme poire	 Rôti de porc au bouillon <i>Omelette</i> Purée de petit pois Coulommiers Purée pomme poire	 Salade de risetti à l'orientale Rôti de porc au jus <i>Omelette</i> Petits pois fermière Fruit frais Pomelos
VENDREDI	Œuf bio au bouillon Purée de chou rouge Purée pomme cannelle	 Œuf brouillé Bio à l'estragon Purée de chou rouge Yaourt nature Purée pomme cannelle	 Œuf brouillé Bio à l'estragon Purée de chou rouge *** Fondant pomme cannelle au fromage frais

P.A. n°2



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Le menu

Les fruits indiqués peuvent varier
selon leur maturité ou leur disponibilité.



Qualité
produits

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.

 Toutes nos viandes de bœuf,
de veau, de porc, de volaille
et nos œufs sont d'origine française.

Retrouvez plus d'informations
sur les produits locaux
et nos producteurs
sur votre structure.

Déjeuner

Semaine n° 08- du 16 au 22 février 2026

Petits		Moyens		Grands	
Ne convient pas aux enfants de moins de 6 mois		Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois		Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois	
LUNDI	<p> Purée de pois chiche</p> <p>Purée de chou-fleur</p> <p>Purée pomme poire</p>	<p> Purée de pois chiche</p> <p>Fine de chou-fleur semoule</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Purée pomme poire</p>	<p> Chou-fleur citronnette</p> <p>Semoule crémeux de pois chiche et potiron</p> <p>***</p>		
MARDI	<p>  Sauté de porc au bouillon Colin d'Alaska au bouillon</p> <p>Purée d'épinard</p> <p>Purée pomme raisin sec</p>	<p>  Sauté de porc au bouillon Colin d'Alaska au bouillon</p> <p>Fine d'épinard semoule</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme raisin sec</p>	<p>  Potage de h. blanc à l'estragon</p> <p>Sauté de porc au jus Colin d'Alaska au jus persillé</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Fruit frais</p>		
MERCREDI	<p>Sardine au bouillon</p> <p>Purée d'haricot beurre</p> <p>Purée pomme myrtille</p>	<p>Sardine au bouillon</p> <p>Purée d'haricot beurre</p> <p>Pont L'évêque</p> <p>Purée pomme myrtille</p>	<p>Rillettes aux sardines tomates</p> <p>Pâtes risetti</p> <p>Pont L'évêque</p> <p>Fruit frais</p>		
JEUDI	<p>Egrené de bœuf BIO au bouillon Œuf BIO au bouillon</p> <p>Purée de betterave</p> <p>Purée pomme banane</p>	<p>  Egrené de bœuf BIO au bouillon Œuf brouillé</p> <p>Purée de betterave</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme banane</p>	<p> Carottes râpées citronnette</p> <p>Sauté de bœuf citron épices</p> <p>Œuf brouillé</p> <p>Riz créole</p> <p>***</p>		
VENDREDI	<p>Emincé de poulet au bouillon Œuf BIO au bouillon</p> <p>Purée de carotte</p> <p>Purée pomme ananas</p>	<p> Emincé de poulet au bouillon</p> <p>Omelette</p> <p>Fine de carotte boulgour</p> <p>Fraïdou</p> <p>Purée pomme ananas</p>	<p> Onctueux fleur d'oranger</p> <p>Salade de p. de terre maïs</p> <p>Emincé de poulet sauce crème curry</p> <p>Omelette</p> <p>Fondue de chou-vert et carotte</p>	<p>Purée pomme ananas</p>	

P.A. n°3



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

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.

 Toutes nos viandes de bœuf,
de veau, de porc, de volaille
et nos œufs sont d'origine française.

Retrouvez plus d'informations
sur les produits locaux
et nos producteurs
sur votre structure.

Déjeuner

Semaine n° 09- du 25 février au 1er mars 2026

Petits		Moyens		Grands	
Ne convient pas aux enfants de moins de 6 mois		Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois		Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois	
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de potimarron	 Bio	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de potimarron Camembert Purée pomme banane	 Bio	Salade de perles à l'aneth Goulash de bœuf <i>Merlu blanc sauce goulash</i> Purée de potimarron
	Purée pomme banane				Fruit frais
	Purée de lentille	 Végé	Purée de lentille	 Végé	Betterave Cari de lentilles carottes et riz
MARDI	Purée de carotte		Fine de carotte boulgour Fromage frais nature Purée pomme		***
	Purée pomme				Fruit frais
	Œuf BIO au bouillon	 Bio	Omelette	 Bio	Houmous Omelette
MERCRIDI	Purée de petit pois		Purée de petit pois Petit moulé nature Purée pomme mangue		Petits pois cuisinés
	Purée pomme mangue				Purée pomme mangue
	Filet de lieu frais au bouillon	 Poisson	Filet de lieu frais au bouillon	 Poisson	Chou-rouge vinaigrette d'Alsace Filet de lieu frais sauce citron
JEUDI	Purée d'haricot vert		Fine d'haricot vert semoule Yaourt nature Purée pomme mûre		Haricot vert et p.de terre ***
	Purée pomme mûre	 Bio			Fondant pomme mûre au fromage frais
	Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de navet	 Bleu Blanc Cœur  Bio	Rôti de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Dés de navet et perle Rondelé Purée pomme cannelle	 Bleu Blanc Cœur  Bio	Rôti de porc sauce champignon <i>Œuf brouillé</i> Pâté perles Mimolette Fruit frais
VENDREDI	Purée pomme cannelle	 Poisson Bleu Blanc Cœur  Bio			
	Pêche responsable				

P.A. n°4

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°882/2008. Pour les recettes
contenant moins de 100 % de
produits bio, l'ingrédient bio sera
précisé dans le libellé du plat.

 Toutes nos viandes de bœuf,
de veau, de porc, de volaille
et nos œufs sont d'origine française.

Retrouvez plus d'informations
sur les produits locaux
et nos producteurs
sur votre structure.



Fromage AOP/AOC