Déjeuner

Semaine n°35 - du 24 au 30 août 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	Egréné de boeuf BIO au bouillon *Colin d'Alsaka au bouillon* Purée de brocoli Purée pomme pêche	Egréné de boeuf BIO au bouillon *Colin d'Alsaka au bouillon* Fine de brocoli et semoule Emmental Purée pomme pêche	Sauté de bœuf à la provençale *Colin d'Alaska sauce provençale* Semoule Emmental Fruit de saison
MARDI	Merlu blanc au bouillon Purée d'épinard Purée pomme banane	Merlu blanc au bouillon Fine d'épinard et boulgour Fromage frais nature Purée pomme banane	Merlu blanc sauce persil Epinards béchamel Fromage frais nature Fruit de saison
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de courgette Purée pomme agrume	Œuf BIO au bouillon Dés de courgette et perles Coulommiers Purée pomme agrume	Cake tomate courgette Salade de riz des incas Coulommiers Fruit de saison
JEUDI	Purée de lentille corail Purée de carotte Purée pomme fleur d'oranger	Purée de lentille corail Purée de carotte Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	Haché de lentille corail curry Carotte au jus *** Fondant pomme fleur d'oranger au fr. frais
VENDREDI	Sauté de porc au bouillon *Œuf bio au bouillon* Purée d'haricot beurre Purée pomme BIO mûre	Sauté de porc au bouillon *Œuf brouillé* Purée d'haricot beurre Petit moulé Purée pomme BIO mûre	Sauté de porc au jus *Œuf brouillé* Haricot beurre à la tomate et p.de terre Petit moulé Purée pomme BIO mûre

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 réglement CE n°8829/2008.
Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libéllé 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 procucteurs 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. petit pois: p. pois, crème, pdt, oignon, sel, menthe/Cake chèvre: farine, oeuf, chèvre, crème, levure, tomate, oignon, sel/Sce prov: oignon, tomate, huile colza olive, farine, herbes de P, ail, sel/Haché lentille: lentille corail, pois chiche, huile T, oignon, tomate, citronelle,

Pêche responsable — Filière Bleu Blanc Cœur — Fromage AOP/AOC — *En italique, substitution sans viande*

Déjeuner

Semaine n° 36- du 31 août au 6 septembre 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	Purée d'haricot rouge Purée de carotte Purée pomme prune	Purée d'haricot rouge Fine de carotte boulgour Pont L'Evêque Purée pomme prune	Chili sin carne Riz Pont L'Evêque Fruit de saison
MARDI	Sauté de porc au bouillon *Colin d'Alaska au bouillon* Purée d'haricot vert Purée pomme agrume	Sauté de porc au bouillon *Colin d'Alaska au bouillon* Fine d'haricot vert et semoule Fromage frais nature Purée pomme agrume	Sauté de porc au paprika *Colin d'Alaska sauce paprika* Haricots verts Fromage frais nature Fruit de saison
MERCREDI	Saumon et merlu au bouillon Purée de betterave Purée pomme cannelle	Saumon et merlu au bouillon Purée de betterave Petit moulé nature Purée pomme cannelle	Rillettes au saumon Purée de p. de terre au lait Gouda Purée pomme cannelle
JEUDI	Emincé de poulet au bouillon basilic *Œuf BIO au bouillon* Purée de courgette Purée pomme banane	Emincé de poulet au bouillon basilic *Omelette* Dés de courgette et semoule Fraidou Purée pomme banane	Emincé de poulet sauce tomate origan *Omelette* Courgette et semoule Fraidou Fruit de saison
VENDREDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon *Œuf bio au bouillon* Purée de céleri Purée pomme myrtille	Egréné de boeuf BIO au bouillon *Œuf brouillé* Ecrasé de céleri Yaourt nature Purée pomme myrtille	Birria de bœuf BIO (oignon non BIO) *Œuf brouillé* Blé *** Milk shake pomme myrtille

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 réglement CE n°8829/2008.
Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libéllé 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 procucteurs sur votre structure.

Toutes nos viandes de boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Chili sin carne : Haricot rouge, maïs, poivron, concentré de tomate, oignon, sel/sce paprika: carotte, farine, tomate, oignon, sucre, ail, paprika, sel/ Rillette: saumon, merlu, crème légère, pulco citron/sce tomate origan: tomate, oignon, farine, ail, sucre, huile, origan, sel

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Pêche responsable — Filière Bleu Blanc Cœur — Fromage AOP/AOC — *En italique, substitution sans viande*

Déjeuner

Semaine n° 37- du 7 au 13 septembre 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	Egréné de boeuf BIO au bouillon *Merlu blanc au bouillon* Purée de chou-fleur Purée pomme romarin	Egréné de boeuf BIO au bouillon *Merlu blanc au bouillon* Fine de chou-fleur BOULGOUR BIO Fraidou Purée pomme romarin	Sauté de boeuf aux poivrons *Merlu blanc sauce poivrons* Chou-fleur Fraidou Purée pomme romarin
MARDI	VÉGÉ BIO Purée de haricot blanc Purée de carotte Purée pomme vanille	VÉGÉ BIO Purée de haricot blanc Purée de carotte Fromage frais nature Purée pomme vanille	VÉGÉ BIO Mijoté de haricot blanc estragon Coquillettes Fromage frais nature Fruit de saison
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de brocolis Purée pomme pêche	BIO Œuf brouillé Ecrasé de brocolis Camembert Purée pomme pêche	Œuf brouillés BIO aux herbes Mitonnée de légumes Camembert Fruit de saison
JEUDI	BLEU BLANC COEUR Rôti de porc au bouillon *Œuf BIO au bouillon* Purée de petit pois Purée pomme raisin sec	BLEU BLANC COEUR BIO Rôti de porc au bouillon *Omelette* Fine de petit pois semoule Yaourt nature Purée pomme raisin sec	BLEU BLANC COEUR BIO Rôti de porc au jus *Omelette* Petit pois cuisinés *** Fondant pomme raisin sec au F. frais
VENDREDI	Filet de lieu noir frais au bouillon thym et citron BIO Purée d'épinard Purée pomme menthe	Filet de lieu noir frais au bouillon thym et citron BIO Ecrasé épinard Petit moulé Purée pomme menthe	Filet de lieu noir frais à l'aneth Pâtes perles Petit moulé Purée pomme menthe

Pêche responsable — Filière Bleu Blanc Cœur — Fromage AOP/AOC — *En italique, substitution sans viande*

P.A. n°4

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.

BIO — Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°8829/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libéllé 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 procuteurs 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 poivron: poivrons, oignon, huile colza olive, farine, ail, sel/Mijoté HB: HB, tomate, carotte, oignon, ail, sel/Fondant: farine, oeuf, sucre, from fouetté, levure, beurre, purée pomme figue /

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

Semaine n° 38- du 14 au 20 septembre 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	Sauté de porc au bouillon *Colin d'Alaska au bouillon* Purée de courgette Purée pomme	Sauté de porc au bouillon *Colin d'Alaska au bouillon* Dés de courgette et BOULGOUR BIO Saint-Nectaire Purée pomme	Sauté de porc au thym *Colin d'Alaska sauce au thym* Courgettes et BOULGOUR BIO Saint-Nectaire Fruit de saison
MARDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon *Purée de lentille* Purée de betterave Purée pomme raisin sec	Egrené de bœuf BIO au bouillon *Purée de lentille* Purée de betterave Fraidou Purée pomme raisin sec	Coquillettes bolognaise *Coquillettes bolognaise de lentilles* *** Fraidou Fruit de saison
MERCREDI	Saumon et merlu au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme agrume	Saumon et merlu au bouillon Purée de chou-fleur Yaourt nature Purée pomme agrume	Rillettes au saumon Chou-fleur Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI	Emincé de poulet au bouillon *Œuf bio au bouillon* Purée de carotte Purée pomme cannelle	Emincé de poulet au bouillon *Œuf brouillé* Fine de carotte semoule Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme cannelle	Emincé de poulet sauce champignons *Œuf brouillé* Semoule Edam Purée pomme cannelle
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de céleri Purée pomme figue	Omelette Ecrasé de céleri Yaourt nature Purée pomme figue	Omelette Blé BIO sauce tomate *** Fromage blanc pomme figue et miel

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 réglement CE n°8829/2008.
Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libéllé 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 procucteurs 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 figue: figue, oignon, farine, vinaigre de cidre, sucre, 4 épices, huile, sel/Rillette: sardine, tomate, concentré citron, basilic,crème/carott'cake: farine, sucre, œuf, huile, levure, carotte, 4 épices

Pêche responsable — Filière Bleu Blanc Cœur — Fromage AO — *En italique, substitution sans viande*

P.A. n°1

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

Semaine n° 39- du 21 au 27 septembre 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 d'haricot vert Purée pomme	Colin d'Alaska au bouillon Fine de haricot vert semoule Fraidou Purée pomme	Colin d'Alaska sauce provençale Haricot verts Fraidou Fruit de saison
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon *Merlu blanc au bouillon* Purée de chou-fleur Purée pomme banane	Egréné de boeuf BIO au bouillon *Merlu blanc au bouillon* Fine de chou-fleur BOULGOUR BIO Petit moulé nature Purée pomme banane	Sauté de boeuf à la mexicaine *Merlu blanc sauce mexicaine* Boulgour Petit moulé nature Fruit de saison
MERCREDI	Purée de lentille corail Purée de courgette Purée pomme fruits des montagnes	Purée de lentille corail Dés de courgette et perle Fromage frais nature Purée pomme fruits des montagnes	Faboulette lentille jaune Courgettes provençales et perles Fromage frais nature Purée pomme fruits des montagnes
JEUDI	Sauté de porc au bouillon *Fromage frais nature* Purée de carotte Purée pomme vanille	Sauté de porc au bouillon *Omelette* Ecrasé de carotte Yaourt nature Purée pomme vanille	Sauté de porc sauce estragon *Omelette* Purée de p. de terre au lait *** Onctueux à la vanille
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme poire	Œufs brouillés Purée de petit pois Coulommiers Purée pomme poire	Œufs brouillés BIO aux herbes Petits pois fermière Coulommiers Fruit de saison

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 réglement CE n°8829/2008.
Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libéllé 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 procucteurs 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 provençale: tomate, oignon, farine, ail, herbe de P, sel, huile/Sce mexicaine: tomate, haricot rouge, oignon, poivron, farine, ail, persil, sel/Faboulette:lentille jaune ,carotte,fécule pdt,huile d'olive, curry, curcuma,sel/Sce estragon: oignon, farine, estragon, huile de T, sel/Onctueux: lait, crème, maïzéna, chocolat, sucre

Pêche responsable — Filière Bleu Blanc Cœur — Fromage AOP/A — *En italique, substitution sans viande*

P.A. n°2

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES