

MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 06

Lundi de Pentecôte

Lundi de Pentecôte

Lundi de Pentecôte

MARDI 07

Repas

- Egrené de bœuf
- Mouliné de poireaux et carottes
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Crème au citron, Purée de pommes

Repas

- Moussaka au Bœuf
- Pommes de terre
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain gelée de groseille, fruit de saison

Repas

- Salade de pommes de terre à la ciboulette
- Moussaka au bœuf
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain gelée de groseille, fruit de saison

MERCREDI 08

Repas

- Filet de limande au court bouillon
- Mouliné de courgettes et haricots verts
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Fromage blanc, biscuit petit beurre*, Purée de pommes

Repas

- Filet de limande au court bouillon
- Quinoa sauce provençale
- Haricots verts
- Verre de lait
- Purée de pommes et citron

Goûter

- Fromage blanc, biscuit St Michel*, fruit

Repas Végétarien

- Salade de tomates au basilic
- Quinoa aux lentilles vertes sauce provençale
- Verre de lait
- Purée de pommes et citron

Goûter

- Fromage blanc, biscuit St Michel*, fruit

JEUDI 09

Repas

- Filet de poulet mixé
- Mouliné de carottes
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Blédine au lait, Purée de pommes

Repas

- Filet de poulet sauce au curry
- Riz
- Carottes
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, camembert, fruit

Repas

- Betteraves en salade
- Filet de poulet au curry
- Riz
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, camembert, fruit

VENREDI 10

Repas

- Filet de colin au court bouillon
- Mouliné de courgettes et poireaux
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait, Purée de pommes

Repas

- Filet de colin au court bouillon
- Petites pâtes
- Tian de tomates et courgettes
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Rose des neiges, fruit de saison

Repas

- Salade de spiralli colorées
- Filet de colin au court bouillon
- Tian de tomates et courgettes
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Rose des neiges, fruit de saison



Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises

- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6
- Viande hachée de boeuf



Produits Label Rouge

- Viande fraîche de Bœuf
- Viande fraîche de Veau
- Poulet



Produits issus de l'agriculture biologique

- **Viandes** : L'agneau
- **Ovo produits**: œufs et coule d'oeuf
- **Produits céréaliers** : pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé
- **Légumes**: pommes de terre et carottes
- **Matières grasses**: beurre
- **Produits laitiers**: lait de croissance et Lait UHT, yaourt
- **Fruits**: pommes, bananes, citrons

Tous les plats proposés sont faits maison (sauf plat avec *)



MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 13

Repas

- Sauté de bœuf mixé
- Mouliné de carottes et courgettes
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Yaourt, Biscuit Petit beurre*, Purée de pommes

MARDI 14

Repas

- Filet de merlu au court bouillon
- Mouliné de carottes
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait, Purée de pommes

MERCREDI 15

Pique nique

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de courgettes, haricots verts et carottes
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Blédine au lait, Purée de pommes

JEUDI 16

Repas

- Cuisse de poulet mixée
- Mouliné de courgettes
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait, Purée de pommes

VENREDI 17

Repas

- Filet de colin au court bouillon
- Mouliné de carottes et haricots verts
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Crème à la vanille, Purée de pommes

Repas

- Sauté de bœuf en cocotte
- Gnocchis de semoule à l'emmental
- Courgettes persillées
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt, biscuit boudoir*, fruit de saison

Repas

- Filet de merlu sauce Colombo
- Boulgour
- Duo d'aubergines et carottes
- Mimolette
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Cookies, fruit de saison

Repas Pique nique

- Salade de coquillettes aux légumes et aux œufs (concombres et tomates)
- Haricots verts persillés
- Purée de pommes et bananes

Goûter

- Pain, P'tit Cabray, fruit de saison

Repas

- Cuisse de poulet sauce Basquaise
- Riz
- Purée de salsifis
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales, fruit de saison

Repas

- Filet de colin sauce ciboulette
- Blé et carottes
- Verre de lait
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, pâte à tartiner au chocolat au lait, fruit de saison

Repas Végétarien

- Toasts de houmous de pois chiches
- Gnocchis de semoule à l'emmental et courgettes persillées
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt, biscuit boudoir*, fruit de saison



Repas

- Salade de boulgour au basilic
- Filet de merlu sauce Colombo
- Duo d'aubergines et carottes
- Mimolette
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Cookies, fruit de saison

Repas Pique nique

- Dips de concombres fromage blanc à la menthe
- Salade de coquillettes aux légumes et aux œufs (concombres et tomates)
- Purée de pommes et bananes

Goûter

- Pain, P'tit Cabray, fruit de saison

Repas

- Salade de riz
- Cuisse de poulet sauce Basquaise
- Purée de salsifis
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales, fruit de saison

Repas

- Carottes au miel
- Filet de colin sauce ciboulette
- Blé
- Verre de lait
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, pâte à tartiner au chocolat au lait, fruit de saison

Menu A
Œuf dur à la place du sauté de bœuf mixé

Menu B
Œuf dur à la place de sauté de bœuf



Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises

- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6
- Viande hachée de boeuf



Produits Label Rouge

- Viande fraîche de Bœuf
- Viande fraîche de Veau
- Poulet



Produits issus de l'agriculture biologique

- Viandes : L'agneau
- Ovo produits: œufs et coule d'œuf
- Produits céréaliers : pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé
- Légumes: pommes de terre et carottes
- Matières grasses: beurre
- Produits laitiers: lait de croissance et Lait UHT, yaourt
- Fruits: pommes, bananes, citrons

Tous les plats proposés sont faits maison (sauf plat avec *)



MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 20

Repas

- Escalope de dinde mixée
- Mouliné de carottes et haricots verts
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait, Purée de pommes

Repas

- Escalope de dinde sauce provençale
- Gratin de coquillettes et haricots verts
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, confiture de fraise, fruit de saison

Repas

- Salade d'haricots verts sauce citronette
- Escalope de dinde sauce provençale
- Gratin de coquillettes
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, confiture de fraise, fruit de saison

Menu A

Œuf dur à la place d'escalope de dinde mixée

Menu B/C/C+

Œuf dur à la place d'escalope de dinde sauce provençale



MARDI 21

Eté

Repas

- Filet de colin au court bouillon
- Mouliné de poireaux, haricots verts
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Blédine au lait, Purée de pommes

Repas Eté

- Aioli façon crèche (au filet de Colin)
- Fruit de saison

Goûter

- Pain de Seigle, Fromage frais Tartare Ail et Fines Herbes, fruit de saison

Repas Eté

- Toast de tapenade aux olives noires
- Aioli façon crèche (au filet de Colin)
- Fruit de saison

Goûter

- Pain de Seigle, Fromage frais Tartare Ail et Fines Herbes, fruit de saison

MERCREDI 22

Repas

- Sauté d'agneau mixé
- Mouliné de carottes
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Crème à l'orange, Purée de pommes

Repas

- Couscous d'agneau
- Semoule
- Fromage fondu Kiri
- Purée de pommes et ananas

Goûter

- Lait de croissance, Clafoutis aux abricots, fruit

Repas

- Melon
- Couscous d'agneau
- Semoule
- Fromage fondu Kiri
- Purée de pommes et ananas

Goûter

- Lait de croissance, Clafoutis aux abricots, fruit

JEUDI 23

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de courgettes
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Petit suisse, Biscuit petit beurre*, Purée de pommes

Repas

- Œuf dur
- Riz et courgettes
- Verre de lait
- Fruit de saison

Goûter

- Petit suisse, biscuit Palet Breton*, fruit

Repas Végétarien

- Courgettes râpées sauce basilic
- Dahl de lentilles corail et riz
- Verre de lait
- Fruit de saison

Goûter

- Petit suisse, biscuit Palet Breton*, fruit



VENREDI 24

Repas

- Filet de merlu au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes et poireaux
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait, Purée de pommes

Repas

- Filet de merlu au court bouillon
- Epinards à la crème
- Pommes de terre persillées
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, chocolat noir, fruit de saison

Repas

- Tarte à la tomate
- Filet de merlu au court bouillon
- Epinards à la crème
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, chocolat noir, fruit de saison

Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises

- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6
- Viande hachée de boeuf



Produits Label Rouge

- Viande fraîche de Bœuf
- Viande fraîche de Veau
- Poulet



Produits issus de l'agriculture biologique

- Viandes : L'agneau
- Ovo produits: œufs et coule d'œuf
- Produits céréaliers: pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulghour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé
- Légumes: pommes de terre et carottes
- Matières grasses: beurre
- Produits laitiers: lait de croissance et Lait UHT, yaourt
- Fruits: pommes, bananes, citrons

Tous les plats proposés sont faits maison (sauf plat avec *)



MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU - sans viande

LUNDI 27
Anniversaire

- Repas**
- Œuf dur
 - Mouliné de poireaux, carottes et haricots verts
 - Pomme de terre
 - Purée de pommes
- Goûter**
- Blédine au lait, Purée de pommes


- Repas**
- Brouillade
 - Gratin de brocolis
 - Pommes de terre
 - Fruit de saison
- Goûter ANNIVERSAIRE**
- Lait de croissance, Gâteau au yaourt, jus d'ananas

- Repas**
- Soupe au pistou (pommes de terre)
 - Brouillade
 - Gratin de brocolis
 - Fruit de saison
- Goûter ANNIVERSAIRE**
- Lait de croissance, Gâteau au yaourt, jus d'ananas

MARDI 28

- Repas**
- Filet de poulet mixé
 - Mouliné de courgettes
 - Semoule fine
 - Purée de pommes
- Goûter**
- Fromage blanc, petit beurre*, Purée de pommes

- Repas**
- Filet de poulet en cocotte
 - Courgettes farcies au riz
 - Fruit de saison
- Goûter**
- Fromage blanc, Madeleine*, fruit de saison

- Repas Végétarien** 
- Caviar d'haricots blancs
 - Courgettes farcies au riz
 - Fruit de saison
- Goûter**
- Fromage blanc, Madeleine*, fruit de saison

MERCREDI 29
Pique nique

- Repas**
- Filet de merlu au court bouillon
 - Mouliné de haricots verts et poireaux
 - Floraline
 - Purée de pommes
- Goûter**
- Crème au citron, Purée de pommes

- Repas Pique Nique**
- Salade de pâtes aux légumes et au Thon (concombres et tomates)
 - Haricots verts persillés
 - Edam
 - Purée de pommes à la cannelle
- Goûter**
- Lait de croissance, pain, confiture de figue, fruit de saison

- Repas Pique Nique**
- Pastèque
 - Salade de pâtes aux légumes et au thon (concombres et tomates)
 - Edam
 - Purée de pommes à la cannelle
- Goûter**
- Lait de croissance, pain, confiture de figue, fruit de saison

JEUDI 30

- Repas**
- Sauté de bœuf mixé
 - Mouliné de courgettes, carottes
 - Petites pâtes
 - Purée de pommes
- Goûter**
- Floraline au lait, Purée de pommes

- Repas**
- Sauté de bœuf sauce Italienne
 - Petites pâtes
 - Petits pois
 - Fruit de saison
- Goûter**
- Pain, Fromage frais Cantafrais, fruit de saison

- Repas**
- Salade de tomates
 - Sauté de bœuf sauce Italienne
 - Petits pois
 - Fruit de saison
- Goûter**
- Pain, Fromage frais Cantafrais, fruit de saison

VENREDI 01

- Repas**
- Filet de colin au court bouillon
 - Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux
 - Pommes de terre
 - Purée de pommes
- Goûter**
- Semoule au lait, Purée de pommes

- Repas**
- Filet de colin sauce au citron
 - Pommes de terre et aubergines
 - Verre de lait
 - Fruit de saison
- Goûter**
- Entremets semoule, fruit de saison

- Repas**
- Caviar d'aubergines au basilic
 - Filet de colin sauce au citron
 - Pommes de terre
 - Verre de lait
 - Fruit de saison
- Goûter**
- Entremets semoule, fruit de saison



Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises

- Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6
- Viande hachée de boeuf



Produits Label Rouge

- Viande fraîche de Bœuf
- Viande fraîche de Veau
- Poulet



Produits issus de l'agriculture biologique

- **Viandes** : L'agneau
- **Ovo produits**: œufs et coule d'œuf
- **Produits céréaliers** : pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé
- **Légumes**: pommes de terre et carottes
- **Matières grasses**: beurre
- **Produits laitiers**: lait de croissance et Lait UHT, yaourt
- **Fruits**: pommes, bananes, citrons

Tous les plats proposés sont faits maison (sauf plat avec *)

