

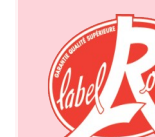


Les labels de qualité

Viandes certifiées françaises (né, élevé, abattu en France)



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



Produits Label Rouge (né, élevé, abattu en France)

- Viande fraîche de Bœuf
- Viande fraîche de Poulet
- Produits issus de l'agriculture biologique
- Viandes : L'agneau (né, élevé, abattu en France)



- 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, autres fruits

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




MENU - sans viande

Menu A
Œuf dur à la place de filet de poulet mixé
Menu B
Œuf dur à la place de Filet de poulet cocotte

Menu A
Merlu au court bouillon à la place de l'égrené de bœuf
Menu B/C/C+
Gratin de merlu aux artichauts à la place du gratin d'égrené de bœuf aux artichauts

MENU C/C+ - à partir 19 mois

Repas
- Salade de pommes de terre sauce Antiboise
- Brouillade aux oignons
- Gratin de Potiron
- Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, Cake aux olives vertes, fruit de saison

Repas Végétarien 
- Carottes râpées
- Riz et lentilles vertes à la Libanaise
- Verre de lait
- Fruit de saison
Goûter
- Fromage blanc, madeleine, fruit de saison

Repas
- Fenouil en salade sauce F.Blanc et citron
- Filet de merlu sauce Italienne
- Polenta
- Purée de pommes / bananes
Goûter
- Pain, chanteneige, fruit de saison

Repas
- Salade de coquillettes et tomates
- Gratin d'égrené de bœuf aux artichauts
- Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain et gelée de coing, fruit de saison

Repas
- Caviar de Brocolis
- Filet de colin sauce aurore
- Blé
- Verre de lait
- Fruit de saison
Goûter
- Riz au lait, fruit de saison

MENU B - de 13 à 18 mois

Repas
- Brouillade aux oignons
- Pommes de terres
- Gratin de Potiron
- Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, Cake aux olives vertes, fruit de saison

Repas
- Filet de poulet cocotte
- Riz à l'emmental
- Carottes persillées
- Fruit de saison
Goûter
- Fromage blanc, madeleine, fruit de saison

Repas
- Filet de merlu sauce Italienne
- Polenta
- Salsifis persillés
- Purée de pommes/ bananes
Goûter
- Pain, chanteneige, fruit de saison

Repas
- Gratin d'égrené de bœuf aux artichauts
- Coquillettes
- Fruit de saison
Goûter
- Lait de croissance, pain et gelée de coing, fruit de saison

Repas
- Filet de colin sauce aurore
- Blé
- Gratin de Brocolis
- Fruit de saison
Goûter
- Riz au lait, fruit de saison

MENU A - jusqu'à 12 mois

Repas
- Œuf dur
- Mouliné de poireaux, courgettes, carottes et haricots verts
- Pommes de terre
- Purée de pommes
Goûter
- Blédine au lait, purée de pommes

Repas
- Filet de poulet mixé
- Mouliné de carottes
- Semoule fine
- Purée de pommes
Goûter
- Fromage blanc, Petit Beurre, purée de pommes

Repas
- Filet de merlu au court bouillon
- Mouliné de haricots verts et carottes
- Floraline
- Purée de pommes
Goûter
- Crème au lait à la vanille, purée de pommes

Repas
- Égrené de bœuf
- Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux
- Petites pâtes
- Purée de pommes
Goûter
- Floraline au lait au citron, purée de pommes

Repas
- Filet de colin au court bouillon
- Mouliné de carottes et poireaux
- Pommes de terre
- Purée de pommes
Goûter
- Semoule au lait à la fleur d'oranger, purée de pommes

LUNDI
3

MARDI
4

MERCREDI
5

JEUDI
6

VENREDI
7



LUNDI
10

Férié

Férié

Férié

MARDI
11
Pâques

Repas_

- Sauté d'agneau mixé
- Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts
- Floraline
- Purée de pommes



Repas_

- Sauté d'agneau aux abricots
- Pommes Smiley
- Petits Pois persillés
- Verre de lait
- Fruit de saison



Repas_

- Salade Pascale
- Sauté d'agneau aux abricots
- Pommes Smiley
- Petits Pois persillés
- Verre de lait
- Fruit de saison



Goûter

- Crème au lait à la fleur d'oranger, purée de pommes

Goûter

- Lait de croissance, Mouna, œufs en chocolat, jus de pommes

Goûter

- Lait de croissance, Mouna, œufs en chocolat, jus de pommes

MERCREDI
12

Repas_

- Filet de limande au court bouillon
- Mouliné de haricots verts et carottes
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait au citron, purée de pommes

Repas_

- Filet de limande sauce Provençale
- Brocolis persillés
- Pommes de terre
- Emmental
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Céréales, fruit de saison

Repas_

- Toast croque crèche
- Filet de limande sauce Provençale
- Brocolis persillés
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, Céréales, fruit de saison

JEUDI
13

Repas_

- Œuf dur
- Mouliné de carottes et poireaux
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait à la vanille, purée de pommes

Repas_

- Gratin de Coquillettes et œuf dur
- Carottes vichy
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain et confiture de myrtille, fruit de saison

Repas_

- Salade de betteraves
- Gratin de Coquillettes et œuf dur
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain et confiture de myrtille, fruit de saison

VENREDI
14

Repas_

- Filet de merlu au court bouillon
- Mouliné de courgettes et poireaux
- Semoule
- Purée de pommes

Goûter

- Faisselle, Petit beurre, purée de pommes

Repas_

- Filet de merlu au court bouillon
- Semoule fine
- Purée de courgettes et poireaux
- Verre de lait
- Fruit de saison

Goûter

- Faisselle, boudoir, fruit de saison

Repas Végétarien



- Carottes râpées
- Semoule fine et pois cassés sauce Italienne
- Verre de lait
- Fruit de saison

Goûter

- Faisselle, boudoir, fruit de saison



Menu A
Filet de colin au court bouillon à la place du sauté d'agneau mixé
Menu B/C/C+
Filet de colin aux abricots à la place du sauté d'agneau aux abricots

Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises (né, élevé, abattu en France)

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



Produits Label Rouge (né, élevé, abattu en France)

- Viande fraîche de Bœuf
- Viande fraîche de Veau
- Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes : L'agneau (né, élevé, abattu en France)

- 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 *)

LUNDI
17

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de poireaux et carottes
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait à l'orange, purée de pommes

MENU B - de 13 à 18 mois

Repas

- Omelette aux Champignons
- Purée de potiron
- Boulgour
- Fruit de saison

Goûter

- Semoule au lait à la fleur d'oranger, fruit de saison

MENU C/C+ - à partir 19 mois

Repas

- Salade de Boulgour et Tomates
- Omelette aux Champignons
- Purée de potiron
- Fruit de saison

Goûter

- Semoule au lait à la fleur d'oranger, fruit de saison

MENU - sans viande

Menu A
Filet de colin au court bouillon à la place du sauté de bœuf mixé
Menu B,C,C+
Filet de colin aux légumes (Poireaux, Navets, Carottes, Pomme de terre) à la place du Pot au feu de bœuf



Les labels de qualité

 **Viandes certifiées françaises (né, élevé, abattu en France)**

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



Produits Label Rouge (né, élevé, abattu en France)

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

Produits issus de l'agriculture biologique



• Viandes : L'agneau (né, élevé, abattu en France)

• 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 *)



MARDI
18

Repas

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

Goûter

- Crème au lait au citron, purée de pommes

Repas

- Pot au feu de bœuf
- Poireaux, Navets, Carottes
- Pomme de terre
- Tartare
- Fruit de saison

Goûter

- Flan aux Œufs, Petits Beurre, fruit de saison

Repas

- Gressin et tartare
- Pot au feu de bœuf
- Poireaux, Navets, Carottes, Pomme de terre
- Fruit de saison

Goûter

- Flan aux Œufs, Petits Beurre, fruit de saison

MERCREDI
19

Repas

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

Goûter

- Blédine au lait, purée de pommes

Repas

- Filet de colin au court bouillon
- Purée de carottes, courgettes et haricots verts
- Floraline
- Purée de pommes et Ananas

Goûter

- Lait de croissance, Pain, confiture de figes, fruit de saison

Repas végétarien



- Chou rouge en salade
- Lasagnes aux lentilles corail
- Purée de pommes et Ananas

Goûter

- Lait de croissance, Pain, confiture de figes, fruit de saison

JEUDI
20

Repas

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

Goûter

- Fromage blanc, Petit Beurre, purée de pommes

Repas

- Cuisse de poulet au four
- Courgettes sautées
- Gratin dauphinois
- Fruit de saison

Goûter

- Fromage blanc, madeleine longue, fruit de saison

Repas

- Salade de betteraves
- Cuisse de poulet au four
- Gratin dauphinois
- Fruit de saison

Goûter

- Fromage blanc, madeleine longue, fruit de saison

Menu A
Œuf dur à la place de cuisse de poulet mixée
Menu B,C,C+
Œuf dur à la place de la cuisse de poulet au four

VENDREDI
21

Repas

- Filet de limande au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux
- Petites pâtes
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait à la vanille, purée de pommes

Repas

- Thon sauce Provençale aux olives noires
- Carottes persillées
- Riz
- Fruit de saison

Goûter

- Pain de seigle, tomme noire, fruit de saison

Repas

- Salade de riz et Haricots verts
- Thon sauce Provençale aux olives noires
- Carottes persillées
- Fruit de saison

Goûter

- Pain de seigle, tomme noire, fruit de saison



Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises (né, élevé, abattu en France)

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



Produits Label Rouge (né, élevé, abattu en France)

- Viande fraîche de Bœuf

- Viande fraîche de Veau

Produits issus de l'agriculture biologique



- Viandes : L'agneau (né, élevé, abattu en France)

- 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,

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


MENU - sans viande

Menu A
Œuf dur à la place de Filet de poulet mixé
Menu B
Œuf dur à la place de Filet de Poulet

Menu A
Filet de merlu au court bouillon à la place du sauté de Bœuf mixé
Menu B/C/C+
Filet de merlu aux champignons à la place du sauté de bœuf aux champignons



MENU C/C+ - à partir 19 mois

Repas Végétarien 

- Carottes cuites en salade
- Purée de haricots blancs et pommes de terre
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt, palet Breton, fruit de saison

Repas

- Salade de coquillettes, betteraves et emmental
- Filet de colin au court bouillon
- Bohémienne
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales, fruit de saison

Repas

- Concombre sauce à la menthe
- Omelette
- Boulghour en béchamel
- Purée de pommes/ bananes

Goûter

- Lait de croissance, Pain, confiture de cerise, fruit de saison

Repas

- Salade de riz et tomates
- Sauté de bœuf aux champignons
- Courgettes persillées
- Verre de lait
- Fruit de saison

Goûter anniversaire

- Lait de croissance, gâteau aux yaourts, jus de clémentines (de l'Association Fruits et Légumes Solidaires)

Repas

- Caviar d'artichauts
- Marmite du Pêcheur au Filet de merlu
- Chou-fleur, Carottes, Haricots verts et Pomme de terre
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, vache qui rit, fruit de saison

MENU B - de 13 à 18 mois

Repas

- Filet de Poulet
- Purée de haricots blancs
- Carottes persillées
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt, palet Breton, fruit de saison

Repas

- Filet de colin au court bouillon
- Bohémienne
- Coquillettes à l'emmental
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales, fruit de saison

Repas

- Omelette
- Boulghour et Épinards en béchamel
- Purée de pommes/ bananes

Goûter

- Lait de croissance, Pain, confiture de cerise, fruit de saison

Repas

- Sauté bœuf aux champignons
- Riz
- Courgettes persillées
- Verre de lait
- Fruit de saison

Goûter anniversaire

- Lait de croissance, gâteau aux yaourts, jus de clémentines (de l'Association Fruits et Légumes Solidaires)

Repas

- Marmite du Pêcheur au Filet de merlu
- Chou-fleur, Carottes, Haricots verts et Pomme de terre
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, vache qui rit, fruit de saison

MENU A - jusqu'à 12 mois

Repas

- Filet de poulet mixé
- Mouliné de haricots verts, carottes et courgettes
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Yaourt, Petit beurre, purée de pommes

Repas

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

Goûter

- Floraline au lait à la fleur d'oranger, purée de pommes

Repas

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

Goûter

- Blédine au lait, purée de pommes

Repas

- Sauté de bœuf mixé
- Mouliné de haricots verts et courgettes
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait au citron, purée de pommes

Repas

- Filet de merlu au court bouillon
- Mouliné de carottes
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Crème au lait à la vanille, purée de pommes

LUNDI
24

MARDI
25

MERCREDI
26

JEUDI
27

Anniversaire

VENDREDI
28