

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	<p>Sauté de porc au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de navet</p> <p>Purée de pomme</p> <p><b>Fromage frais nature</b> Purée pomme locale pruneau</p>	<p>Sauté de porc au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de navet Tomme grise Purée de pomme</p> <p><b>Fromage frais nature</b> Purée pomme locale pruneau Boudoirs</p>	<p>Betteraves ciboulette Sauté de porc au romarin <i>Dos de colin sauce romarin</i> Semoule Tomme grise Pomme</p> <p><b>Fromage frais nature</b> Purée pomme locale pruneau Boudoirs</p>
MARDI	<p>Emincé de poulet au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de petits pois</p> <p>Purée de pomme locale poire <b>Yaourt nature</b> Purée pomme locale vanille</p>	<p>Emincé de poulet au bouillon <i>Cœufs brouillés</i> Purée de petits pois Yaourt nature Purée de pomme locale poire</p> <p><b>Brie</b> Purée pomme locale vanille Pain</p>	<p>Taboulé libanais Emincé de poulet au jus <i>Cœufs brouillés</i> Petits pois cuisinés Yaourt nature Poire <b>Brie</b> Purée pomme locale vanille Pain</p>
MERCREDI	<p>Egrené de bœuf au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de carottes</p> <p>Purée pomme locale figue <b>Yaourt nature</b> Purée de pomme</p>	<p>Egrené de bœuf au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Ecrasé de carottes Petit fromage frais Purée pomme locale figue <b>Yaourt nature</b> Purée de pomme Pain local confiture</p>	<p>Concombres à la menthe Coquillettes bolognaise <i>Coquillettes au poisson tomates</i> *** Edam Purée pomme locale figue <b>Yaourt nature</b> Prunes Pain local confiture</p>
JEUDI	<p>Blanc de dinde au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée d'haricot beurre</p> <p>Purée pomme BIO banane <b>Fromage blanc nature</b> Purée de pomme locale basilic</p>	<p>Omelette</p> <p>Purée d'haricot beurre Fondu Président Purée pomme BIO banane <b>Floraline au lait</b> Purée de pomme locale basilic</p>	<p>Crème de pois chiche au cumin Flan de courgettes</p> <p>Haricots beurre à la tomate Fondu Président Banane <b>Floraline au lait</b> Purée de pomme locale basilic</p>
VENDREDI	<p>Saumon frais au bouillon</p> <p>Purée de betteraves</p> <p>Purée pomme locale myrtilles <b>Fromage frais nature</b> Purée de pomme locale menthe</p>	<p>Saumon frais au bouillon</p> <p>Ecrasé de betteraves Fromage frais nature Purée pomme locale myrtilles <b>Fromage frais au sel de Guérande</b> Purée de pomme locale menthe Pain</p>	<p>Tomates estragon Saumon frais crème aneth</p> <p>Blé *** Fromage blanc au coulis de myrtilles <b>Fromage frais au sel de Guérande</b> Pomme Pain</p>

Tout savoir  
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les entrées, plats, purées de fruits, desserts lactés, pâtisseries sont réalisés sur la cuisine



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

**BIO**  
Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé 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 producteurs sur votre structure.













































Composition des plats :  
Taboulé libanais : boulgour, tomate, concombre, menthe, pulco citron / Crème de pois chiche cumin : pois chiche, crème, p. de terre, oignons, cumin



# MENUS DE LA STRUCTURE

## Déjeuner

Semaine n° 41 - du 11 au 17 octobre 2021

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Egrené de bœuf au bouillon  <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de céleri	Egrené de bœuf au bouillon  <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de céleri Cotentin	Mousse de choux au fr. blanc ail fines herbes  <i>Sauté de bœuf aux groseilles</i> <i>Dos de colin sauce groseille</i> Riz créole  Cotentin Prunes
	Purée de pomme BIO quetsches <b>Fromage blanc nature</b> <b>Purée pomme locale vanille</b>	Purée de pomme BIO quetsches <b>Tapioca au lait au chocolat</b> <b>Purée pomme locale vanille</b>	<b>Tapioca au lait au chocolat</b> <b>Purée pomme locale vanille</b>
MARDI	Dos de colin au bouillon  Purée de courgettes  Purée de pomme 	Dos de colin au bouillon  Ecrasé de courgettes Coulommiers  Purée de pomme 	Potage de lentilles corail au lait de coco  Dos de colin  <b>Courgettes tomate et curcuma</b>  Coulommiers Pomme 
	<b>Fromage frais nature</b> <b>Purée de pomme locale menthe</b>	<b>Fromage frais nature</b> <b>Purée de pomme locale menthe</b> Petit beurre	<b>Fromage frais nature</b> <b>Purée de pomme locale menthe</b> Petit beurre
MERCREDI	Rôti de porc au bouillon  <i>Fromage frais nature</i> Purée d'haricots verts 	Rôti de porc au bouillon  <i>Omelette</i> Purée d'haricots verts  Yaourt nature 	Salade de risetti aux poivrons  <b>Rôti de porc sauce aux poires</b>  <i>Omelette</i> Haricots verts  Yaourt nature  Banane
	Purée de pomme locale mûre <b>Yaourt nature</b> <b>Purée de pomme locale cannelle</b>	Purée de pomme locale mûre <b>Bûchette mi-chèvre</b> <b>Purée de pomme locale cannelle</b> Pain 	<b>Bûchette mi-chèvre</b> <b>Purée de pomme locale cannelle</b> Pain 
JEUDI	Filet de limande au bouillon  Purée d'épinards  Purée pomme locale banane <b>Fromage frais nature</b> <b>Purée de pomme</b> 	Filet de limande au bouillon  Purée d'épinards  Fromage frais nature Purée pomme locale banane <b>Pavé 1/2 sel</b> <b>Purée de pomme</b>  Pain 	Carottes râpées citronette  Filet de limande  Epinards et p. de terre béchamel  <b>Fondant choco-betteraves</b> <b>Pavé 1/2 sel</b> <b>Pomme</b>  <b>Pain</b> 
	Emincé de poulet au bouillon  <i>Fromage frais nature</i> Purée de carotte 	Emincé de poulet au bouillon  <i>Oeufs brouillés</i> Ecrasé de carotte  Carré fromager  Purée de pomme locale fenouil <b>Yaourt nature</b> <b>Purée de pomme locale poire</b> Pain local confiture	Tomates  <b>Parmentier de patate douce aux h. rouges</b>   <b>Mimolette</b> <b>Purée de pomme locale fenouil</b> <b>Lait entier</b> <b>Poire</b> <b>Pain local confiture</b>

### Semaine du goût vitaminée

Tout savoir sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les entrées, plats, purées de fruits, desserts lactés, pâtisseries sont réalisés sur la cuisine



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

**BIO** Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé 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 producteurs sur votre structure.

Composition des plats :  
Fondant choco betteraves: farine, sucre, œufs, chocolat, purée de pomme/  
Parmentier de patate douce : purée patate douce, haricots rouges, julienne de légumes, lait, oignons



Via

En italique, substitution sans viande



# MENUS DE LA STRUCTURE

## Déjeuner

Semaine n° 42 - du 18 au 24 octobre 2021

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Sauté de porc au bouillon <i>Saumon au bouillon</i> Purée de betteraves Purée de pomme <b>Fromage frais nature</b> Purée de pomme locale romarin	Sauté de porc au bouillon <i>Saumon au bouillon</i> Ecrasé de betteraves <b>Saint Nectaire AOC</b> Purée de pomme <b>Fromage frais nature</b> Purée de pomme locale romarin Petit coco	Crème de légumes Sauté de porc aux prunes <i>Saumon sauce aux prunes</i> Coquillettes <b>Saint Nectaire AOC</b> Pomme <b>Fromage frais nature</b> Purée de pomme locale romarin Petit coco
MARDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de blettes Purée pomme BIO poire <b>Yaourt nature</b> Purée de pomme locale vanille	Emincé de poulet au bouillon <i>Ceufs brouillés</i> Purée de blettes Yaourt nature Purée pomme locale poire <b>Petit fromage frais ail et fines herbes</b> Purée de pomme locale vanille Pain	Taboulé Emincé de poulet grand-mère <i>Ceufs brouillés</i> Purée de blettes Yaourt nature Poire <b>Petit fromage frais ail et fines herbes</b> Purée de pomme locale vanille Pain
MERCREDI	Dos de colin au bouillon Purée de carottes Purée pomme locale fruits rouges <b>Fromage frais nature</b> Purée de pomme locale raisin sec	Dos de colin au bouillon Ecrasé de carottes Fromage frais nature Purée pomme locale fruits rouges <b>Brie</b> Purée de pomme locale raisin sec Pain	Pamplemousse Dos de colin concarnoise Boulgour *** Milk shake pomme locale fruits rouges <b>Brie</b> Pomme Pain
JEUDI	Blanc de dinde au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée d'haricot beurre Purée de pomme BIO banane <b>Fromage blanc nature</b> Purée de pomme	Omelette Purée d'haricot beurre Fondu Président Purée de pomme BIO banane <b>Bouillie à la fleur d'oranger</b> Purée de pomme	Salade de lentilles tomate Omelette Mitonnée de légumes Gouda Banane <b>Bouillie à la fleur d'oranger</b> Purée de pomme
VENDREDI	Egrené de bœuf au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de navet Purée pomme locale menthe <b>Yaourt nature</b> Purée pomme locale quetsche	Egrené de bœuf au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de navet Fraidou Purée pomme locale menthe <b>Yaourt nature</b> Purée pomme locale quetsche Pain local confiture	Carottes et céleri râpés Goulash de boeuf <i>Dos de colin sauce paprika</i> Brocolis et blé Fraidou Purée pomme locale menthe <b>Yaourt nature</b> Prunes Pain local confiture

Tout savoir sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les entrées, plats, purées de fruits, desserts lactés, pâtisseries sont réalisés sur la cuisine



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

**BIO** Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé 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 producteurs sur votre structure.




























**Composition des plats :**

Sauce grand-mère : crème ,champignon, farine,oignons,huile tournesol /Concarnoise : tomate, crème, oignon, farine, persil, ail, huile tournesol / Mitonnée : h. vert, courgette, carotte / Goulash : tomate,oignon, carotte, pa



Viar

En italique, substitution sans viande

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Dos de colin au bouillon  Purée de carottes  Purée pomme locale pruneau <b>Yaourt nature</b> <b>Purée de pomme</b> 	Dos de colin au bouillon  Ecrasé de carottes Yaourt nature  Purée pomme locale pruneau <b>Petit fromage frais</b> <b>Purée de pomme</b>  <b>Pain</b> 	Salade Nicarde  Dos de colin sauce ciboulette Carottes et maïs  Yaourt nature  Pomme <b>Petit fromage frais</b>  <b>Purée de pomme</b>  <b>Pain</b> 
MARDI	Emincé de poulet au bouillon  <i>Fromage frais nature</i> Purée de céleri Purée pomme BIO banane <b>Yaourt nature</b> <b>Purée de pomme locale cannelle</b>	Emincé de poulet au bouillon  Omelette Purée de céleri Vache qui rit Purée pomme BIO banane <b>Yaourt nature</b> <b>Purée de pomme locale cannelle</b> <b>Sablé de Retz</b>	Velouté de champignons  Colombo courgette lentille semoule *** Emmental  Banane <b>Yaourt nature</b> <b>Purée de pomme locale cannelle</b> <b>Sablé de Retz</b>
MERCREDI	Egrené de bœuf au bouillon  <i>Fromage frais nature</i> Purée de petits pois  Purée de pomme locale poire <b>Fromage blanc nature</b> <b>Purée pomme locale menthe</b>	Egrené de bœuf au bouillon  <i>Œufs brouillés</i> Purée de petits pois  Camembert Purée de pomme locale poire <b>Semoule au lait</b> <b>Purée pomme locale menthe</b>	Salade de perles à l'italienne  Bœuf braisé aux oignons  <i>Œufs brouillés</i>  Petits pois cuisinés Camembert Poire <b>Semoule au lait</b> <b>Purée pomme locale menthe</b>
JEUDI	Rôti de porc au bouillon  <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de chou-fleur  Purée pomme locale myrtilles <b>Fromage frais nature</b> <b>Purée de pomme</b> 	Rôti de porc au bouillon  <i>Dos de colin au bouillon</i> Ecrasé de chou-fleur  Fromage frais nature Purée pomme locale myrtilles <b>Tomme blanche</b> <b>Purée de pomme</b>  <b>Pain</b> 	Tomates à l'estragon  Rôti de porc au jus  Dos de colin  Chou-fleur béchamel Fromage frais nature Moelleux au potiron <b>Tomme blanche</b> <b>Prunes</b>  <b>Pain</b> 
VENDREDI	Filet de limande au bouillon  Purée de potiron  Purée de pomme locale figues <b>Yaourt nature</b> <b>Purée de pomme locale vanille</b>	Filet de limande au bouillon  Purée de potiron  Cotentin Purée de pomme locale figues <b>Yaourt nature</b> <b>Purée de pomme locale vanille</b> <b>Pain local chocolat</b>	Concombres au fromage blanc  Filet de limande sauce fenouil  Riz créole  Cotentin Purée de pomme locale figues <b>Yaourt nature</b> <b>Pomme</b>  <b>Pain local chocolat</b>

Tout savoir  
sur les menus de vos tout-petits




Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité




Les entrées, plats, purées de fruits, desserts lactés, pâtisseries sont réalisés sur la cuisine



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

 Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, 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.

Composition des plats :

Salade Nicarde : p. de terre, hverts, tomate/  
Salade perle italienne : perle, tomate, olive,  
huile colza olive, basilic / Moelleux potiron :  
farine, œuf, sucre, beurre, levure chimique,  
potiron



Vianc

En italique, substitution sans viande

