

# Menus

Du 17 au 23 février 2025



		Bébés	Grands Bébés	Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Omelette nature - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Petit nova - Banane BIO	- Salade de pomme de terre vinaigrette maison - Omelette nature - Haricots verts persillés - Emmental bio - Banane BIO
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - boudoirs	- Petit nova/ boudoirs
Mardi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Filet de colin beurre blanc - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - St Bricet - Orange	- Salade verte vinaigrette maison - Filet de colin beurre blanc - Epinards à la crème - St Bricet - Purée pomme banane
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Petits beurre	- Pain/beurre/chocolat/fruit
Mercredi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Poulet rôti - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Fromage blanc - Poire conférence	- Potage potimarron - Poulet rôti - Penne bio /petits légumes - Fromage blanc - Poire conférence
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Pain/beurre/confiture	- Marbré / lait nature
jeudi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Emincé de volaille - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Tomme blanche - clémentines	- Salade endives/batavia vinaigrette maison - Steak haché - Légumes/semoule couscous - Tomme blanche - Purée pomme banane
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Pain/beurre/miel	- Pain/beurre/miel/clémentines
vendredi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Filet de poisson sauce matelote - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Yaourt nature bio - Kiwi bio	- Betteraves bio vinaigrette maison - Filet de poisson sauce matelote - Pommes vapeur - Yaourt nature bio - Kiwi bio
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Pain/kiri bio /purée fruit	- Pain/kiri bio /purée fruit

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique	Pêche durable MSC	Œufs de plein air
<sup>1</sup> Purée à fabriquer sur place	Appellation d'origine protégée	Aquaculture responsable	Produit de proximité
<sup>2</sup> Non fourni par la cuisine centrale	Label rouge	Filière Bleu Blanc Cœur	Haute valeur environnementale

# Menus

Du 24 février au 2 mars 2025



		Bébés	Grands Bébés	Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Escalope de volaille - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Fromage blanc bio - Pomme Golden BIO	- Céleri rémoulade - Escalope de volaille - Lentilles - Fromage blanc bio - Pomme Golden BIO
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Petits beurre	- Petits beurre/lait nature
Mardi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Filet de colin beurre blanc - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Petit louis - Orange	- Salade verte vinaigrette maison - Marmite du pêcheur - Riz bio - Petit louis - Cubes de poire au sirop
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Petits beurre	- Pain/nutella/petit nova nature
Mercredi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Poulet rôti - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Petit nova nature - Banane bio	- Œufs dur bio  Mayonnaise - Poêlée de légumes wok/boullgour - St Nectaire AOP - Banane bio
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Pain/beurre/confiture	- Pain/beurre/confiture /lait nature
jeudi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Rôti de veau - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Yaourt nature - Purée pomme banane	- Carottes râpées - Rôti de veau - Purée d'épinards - Yaourt nature - Purée pomme banane
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Pain/fromage/poire	- Pain/fromage/poire
vendredi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Saumon au citron - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Coulommiers - Kiwi bio	- Betteraves bio  vinaigrette maison - Saumon au citron - Purée de potiron - Coulommiers - Kiwi bio
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Madeleine	- Madeleine/lait nature

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique	Pêche durable MSC	Œufs de plein air
<sup>1</sup> Purée à fabriquer sur place	Appellation d'origine protégée	Aquaculture responsable	Produit de proximité
<sup>2</sup> Non fourni par la cuisine centrale	Label rouge	Filière Bleu Blanc Cœur	Haute valeur environnementale

# Menus

Du 3 au 9 mars 2025



		Bébés	Grands Bébés	Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Filet de colin au citron - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Petit nova nature - Poire conférence	- Salade de pomme de terre vinaigrette maison - Filet de colin au citron - Petits pois/carottes - Petit nova nature - Poire conférence
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Pain/kiri/purée de fruit	- Pain/kiri/purée de fruit
Mardi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Steak haché - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Tomme noire - Orange	- Salade verte vinaigrette maison - Steak haché - Coquillettes bio - Tomme noire - Purée pomme ananas
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Pain/beurre/chocolat	- Pain/beurre/chocolat/orange
Mercredi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Sauté de dinde sauce forestière - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Yaourt nature bio - Pomme golden	- Salade coleslaw - Sauté de dinde sauce forestière - Purée de pdt - Yaourt nature bio - Pomme golden
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Quatre quart	- Quatre quart/lait nature
jeudi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Omelette maison - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Boursin nature - Clémentine	- Avocat vinaigrette maison - Omelette maison - Riz basmati bio - Boursin nature - Purée de fruit
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Pain/beurre/confiture	- Pain/beurre/confiture/clémentine
vendredi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Filet de cabillaud - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Crème de gruyère bio - Banane bio	- Maïs et betteraves bio  vinaigrette maison - Filet de cabillaud - Gratin de brocolis bio - Crème de gruyère bio - Banane bio
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Petits beurre	- Petits beurre/lait nature

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique	Pêche durable MSC	Œufs de plein air
<sup>1</sup> Purée à fabriquer sur place	Appellation d'origine protégée	Aquaculture responsable	Produit de proximité
<sup>2</sup> Non fourni par la cuisine centrale	Label rouge	Filière Bleu Blanc Cœur	Haute valeur environnementale

# Menus

Du 10 au 16 mars 2025



		Bébés	Grands Bébés	Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Sauté de veau à l'ancienne 🍷 - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Fromage blanc bio 🇪🇺 🇫🇷 - purée pomme bio 🇪🇺 🇫🇷	- Salade verte vinaigrette maison - Sauté de veau à l'ancienne 🍷 - Haricots panachés - Fromage blanc bio 🇪🇺 🇫🇷 - purée pomme bio 🇪🇺 🇫🇷
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Pain/kiri/purée de fruit	- pain/kiri/fruit
Mardi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Omelette bio 🇪🇺 🇫🇷 - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Mimolette - Fruit frais	- Salade de pomme de terre - Omelette bio 🇪🇺 🇫🇷 - Epinards à la crème 🍷 - Mimolette - Fruit frais
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Pain/nutella	- pain/nutella/petit nova
Mercredi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Filet de colin au beurre blanc 🍷 - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - yaourt nature - Fruit frais bio 🇪🇺 🇫🇷	- Avocat vinaigrette - Filet de colin au beurre blanc 🍷 - spaghetti bio 🇪🇺 🇫🇷 - yaourt nature - Fruit frais bio 🇪🇺 🇫🇷
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> Madeleine	- madeleine/lait nature
jeudi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Omelette maison 🍷 - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Carré de l'est - Fruit frais	- Carottes râpées 🍷 - Poulet rôti 🍷 - Purée de pomme de terre 🍷 - Carré de l'est - purée de pomme poire
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Pain/beurre/confiture	- Pain/beurre/confiture/fruit frais
vendredi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- colin sauce crème de curry 🍷 - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - St Môret bio 🇪🇺 🇫🇷 - Fruit frais	- Taboulé bio 🇪🇺 🇫🇷 - colin sauce crème de curry 🍷 - jeunes carottes - St Môret bio 🇪🇺 🇫🇷 - Fruit frais
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Boudoirs	- boudoirs/lait nature

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

 Plat cuisiné maison	 issu de l'agriculture biologique	 Pêche durable MSC	 Œufs de plein air
<sup>1</sup> Purée à fabriquer sur place	 Appellation d'origine protégée	 Aquaculture responsable	 Produit de proximité
<sup>2</sup> Non fourni par la cuisine centrale	 Label rouge	 Filière Bleu Blanc Cœur	 Haute valeur environnementale

# Menus

Du 17 au 23 mars 2025



		Bébés	Grands Bébés	Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Bœuf bourguignon - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Yaourt nature Bio - Fruit frais	- Salade de betteraves bio  vinaigrette maison - Bœuf bourguignon - Pommes vapeur - Yaourt nature Bio - Fruit frais
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Pain/beurre/chocolat	- Pain/beurre/chocolat /lait nature
Mardi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Filet de colin citron - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - St Paulin bio - Fruit frais	- Salade Cole slow - Filet de colin citron - Coquillettes bio - St Paulin bio - Ananas au sirop
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Galettes bretonnes	- Galettes bretonnes /petit nova
Mercredi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Escalope poulet - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Fromage blanc - Fruit	- Potage légumes - Escalope poulet - Brocolis - Fromage blanc - Fruit
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	Pain/fromage/purée de fruit	- Pain/fromage/purée de fruit
jeudi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Filet de colin beurre blanc - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Mini cabrette bio - Fruit frais	- Salade verte - Filet de colin beurre blanc - Purée de pomme de terre - Mini cabrette bio - Fruit frais
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Pain/beurre/confiture	- Pain/beurre/miel/purée de fruit
vendredi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Œuf dur bio - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Comté aop - Fruit frais bio	- Œuf dur bio - Tajine légumes/ pois chiches - Semoule bio - Comté aop - Fruit frais bio
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Quatre quart	- Quatre quart/lait nature

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique	Pêche durable MSC	Œufs de plein air
<sup>1</sup> Purée à fabriquer sur place	Appellation d'origine protégée	Aquaculture responsable	Produit de proximité
<sup>2</sup> Non fourni par la cuisine centrale	Label rouge	Filière Bleu Blanc Cœur	Haute valeur environnementale

# Menus

Du 24 au 30 mars 2025



		Bébés	Grands Bébés	Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Navarin agneau - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Yaourt nature - Fruit frais bio	- Potage crécy - Navarin agneau - Petits pois - Yaourt nature - Fruit frais bio
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Pain/nutella	- Pain/nutella /lait nature
Mardi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Filet colin beurre blanc - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Petit nova - Purée pomme banane	- Salade verte - Filet colin beurre blanc - Coquillettes bio - Petit nova - Purée pomme banane
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Pain/kiri bio/fruit frais	- Pain/kiri bio/fruit frais
Mercredi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Rôti de veau - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Coulommiers - Fruit frais	- Céleri rémoulade - Rôti de veau - Ratatouille et blé - Coulommiers - Fruit frais
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Madeleine	- Madeleine/lait nature
jeudi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Escalope poulet - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Crème de gruyère bio - Fruit frais	- <b>Repas espagnol</b> :Gaspacho - Escalope poulet - Riz bio à l'espagnol - Crème de gruyère bio - Churros et coulis chocolat
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Pain/beurre/confiture	- Pain/beurre/confiture/fruit
vendredi	Déjeuner	- Purée de légumes <sup>1</sup>	- Assiette mixée - Purée de fruit	- Filet de colin sauce piperade - Purée pomme de terre/légumes <sup>1</sup> - Petit nova - Fruit frais	- Carottes râpées - Filet de colin sauce piperade - Brisures chou-fleur/cubes pdt - Petit nova - Purée pomme bio
	Goûter		- Lait infantile <sup>2</sup> - Purée de fruit	- Lait infantile <sup>2</sup> - Petits beurre	- Petits beurre/lait nature

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique	Pêche durable MSC	Œufs de plein air
<sup>1</sup> Purée à fabriquer sur place	Appellation d'origine protégée	Aquaculture responsable	Produit de proximité
<sup>2</sup> Non fourni par la cuisine centrale	Label rouge	Filière Bleu Blanc Cœur	Haute valeur environnementale