



MENU DU 31 AU 04 JANVIER

Légende :  Nouveau  Pêche durable  BIO  Animation  Local/Régional

Du poisson ou de l'oeuf sont proposés en substitution des "sans viandes"
 Pour les bébés de la purée de carottes est proposée en déclinaison de la purée de légumes
 Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

	Grands	Moyens
Lundi		
Mardi		
Mercredi	Taboulé de raisins secs Aiguillette de poulet sauce aromates <i>ou Filet de colin sauce aromates</i> Julienne de légumes Pommes de terre persillées Gouda Fruit de saison	Egréné de poulet et bouillon de légumes Mouliné de julienne de légumes Ecrasé de pommes de terre Fromage blanc nature Compote pomme bio poire
Jeudi	Céleri râpé sauce salade Filet de saumon sauce citronnée Coeur de blé Epinards hachés à la béchamel Fromage frais Compote pomme bio carottes	Filet de saumon et bouillon de légumes Mouliné d'épinards Pépinettes nature Fromage frais Compote pomme bio carotte
Vendredi	Endive émincée sauce salade ciboulette Emincé de veau façon marengo <i>ou Omelette bio</i> Farfalles mini Carottes vapeur Petit suisse nature Cake au citron	Egréné de veau et bouillon de légumes Mouliné de carottes Pâtes alphabet nature Petit suisse nature Compote pomme bio rhubarbe

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances



MENU DU 07 AU 11 JANVIER



Du poisson ou de l'oeuf sont proposés en substitution des "sans viandes "
 Pour les bébés de la purée de carottes est proposée en déclinaison de la purée de légumes
 Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

Légende :

	Grands	Moyens
Lundi	Radis émincés sauce salade au miel Sauté de boeuf à l'ancienne <i>ou Filet de Lieu à l'ancienne</i> Purée de pommes de terre et courges Fromage blanc nature Compote pomme bio clémentine	Egrené de boeuf et bouillon de légumes Ecrasé de pommes de terre Purée moulinée de courge Fromage blanc nature Compote pomme bio clémentines
Mardi	Salade de quinoa bio , betteraves et feta Filet de lieu sauce aurore Riz jaune Jardinière de légumes Edam Fruit de saison	Filet de lieu et bouillon de légumes Purée moulinée de betteraves Riz nature Yaourt nature Compote pomme bio
Mercredi	Avocat Emincé de dinde sauce au thym <i>Ou Omelette bio</i> Flageolets Carottes vapeur Bleu Compote pomme bio poire	Egrené de dinde et bouillon de légumes Semoule nature Purée moulinée de carottes Petit suisse nature Compote pomme bio poire
Jeudi	Velouté de haricots verts Filet de cabillaud sauce oseille Mini penne Brocolis ail et persil Coulommiers Fruit de saison	Velouté de haricots verts Filet de cabillaud et son bouillon de légumes Purée moulinée de brocolis Pâtes alphabet nature Fromage blanc nature
Vendredi	Chou rouge râpé sauce huile de colza Jambon blanc <i>ou Filet de saumon et bouillon de légumes</i> Boulghour bio Haricots beurre persillés Tomme noire Compote pomme bio kiwi	Egrené de porc et son bouillon de légumes Boulghour bio nature Purée moulinée de haricots beurre Yaourt nature Compote pomme bio kiwi

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances



MENU DU 14 AU 18 JANVIER



Du poisson ou de l'oeuf sont proposés en substitution des "sans viandes"
 Pour les bébés de la purée de carottes est proposée en déclinaison de la purée de légumes
 Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

Légende :

	Grands	Moyens
Lundi	Velouté de carottes Hoki sauce à l'aneth Blé Petits pois à l'anglaise Fromage frais Fruit de saison	Velouté de carottes Filet de hoki et bouillon de légumes Purée moulinée de petits pois Pépinette nature Fromage frais
Mardi	Betteraves sauce salade framboise Rôti de dinde au jus ou <i>Filet de colin et bouillon de légumes</i> Gnocchis sauce tomate et basilic Epinards à la crème Petit suisse nature Fruit de saison	Egrené de dinde et bouillon de légumes Riz nature Purée moulinée d'épinards Petit suisse nature Compote pomme bio
Mercredi	Pomelos Emincé d'agneau sauce tajine ou <i>Filet de cabillaud sauce tajine</i> Semoule Mélange de légumes couscous Bûchette de chèvre Compote pomme bio vanille	Egrené d'agneau et bouillon de légumes Purée moulinée de légumes couscous Semoule nature Bûchette de chèvre Compote pomme bio vanille
Judi	Velouté de potiron Egrené de boeuf sauce tomate ou <i>Filet de saumon sauce tomate</i> Endives et carottes béchamel Pommes de terre vapeur Brie Compote pomme bio fleur d'oranger	Velouté de potiron Egrené de boeuf et bouillon de légumes Purée moulinée de carottes et endives Pommes de terre écrasées nature Petit suisse nature
Vendredi	Haricots verts sauce salade échalotes Gratin de coquillettes et lentilles bio Mimolette Fruit de saison	Omelette bio Purée moulinée de haricots verts Ecrasé de pommes de terre Fromage blanc nature Compote pomme bio pruneaux

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances




MENU DU 21 AU 25 JANVIER

Légende :



Du poisson ou de l'oeuf sont proposés en substitution des "sans viandes "
 Pour les bébés de la purée de carottes est proposée en déclinaison de la purée de légumes
 Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

	Grands	Moyens
Lundi	Velouté de potiron Filet de poulet sauce au curry <i>ou Filet de cabillaud sauce au curry</i> Purée de pommes de terre Brocolis ail et persil Fromage frais Fruit de saison	Velouté de potiron Egrené de poulet et bouillon de légumes Pommes de terre écrasées nature Purée moulinée de brocolis Petit suisse nature
Mardi	Chou fleur sauce salade échalotes Filet de saumon sauce crème Quinoa bio Haricots vert et haricots beurre Brie Fruit de saison	Saumon et bouillon de légumes Purée moulinée de haricots verts et beurre Quinoa bio nature Brie compote pomme bio banane
 Mercredi	Velouté d'endives Sauté de boeuf sauce champignons ou Filet de hoki sauce champignons Semoule Carottes au thym Camembert Fruit de saison	Egrené de boeuf et bouillon de légumes Semoule nature Purée moulinée de carottes Camembert Compote pomme bio
Jeudi	Mousse thon fr. frais et ciboulette Esalope de porc sauce tomate <i>ou Omelette bio</i> Coquillettes Navets au miel Fromage blanc nature Fruit de saison	Egrené de porc et bouillon de légumes Purée moulinée de navets Perles de pâtes nature Fromage blanc nature Compote pomme bio citron
Vendredi	Carottes râpées sauce salade aux agrumes Filet de colin sauce aromates Riz jaune Epinards hachés à la béchamel Tomme blanche Compote pomme bio ananas	Filet de colin et bouillon de légumes Riz nature Purée moulinée d'épinards Petit suisse nature Compote pomme bio ananas

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances



MENU DU 28 AU 01 FEVRIER



Du poisson ou de l'oeuf sont proposés en substitution des "sans viandes"
 Pour les bébés de la purée de carottes est proposée en déclinaison de la purée de légumes
 Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

Légende :

	Grands	Moyens
Lundi	Velouté de betteraves Sauté de porc sauce orientale <i>ou Filet de colin sauce orientale</i> Semoule Petits pois au maïs Cantal Fruit de saison	Velouté de betteraves Egrené de porc et bouillon de légumes Semoule nature Purée moulinée de petits pois Yaourt nature
Mardi	Chou rouge aux pommes sauce salade Omelette bio Pépinettes Mélange de panais et carottes Bûchette de chèvre Compote pomme bio mandarine	Omelette bio Pépinettes nature Purée moulinée de panais et carottes Buchette de chèvre Compote pomme bio mandarine
Mercredi	Céleri râpé sauce salade au miel Emincé de boeuf sauce brunes aux oignons <i>ou Filet de saumon et bouillon</i> Pommes de terre en dès Haricots plats Saint nectaire Compote pomme bio rhubarbe	Egrené de boeuf et bouillon de légumes Purée moulinée de haricots plats Ecrasé de pomme de terre nature Petit suisse nature Compote pomme bio rhubarbe
Jeudi	Cake au fromage Boulghour bio Purée de butternut Mimolette Fruit de saison	Hoki et bouillon de légumes Purée moulinée de butternut Yaourt nature Compote pomme bio
Vendredi	Velouté de pois cassés Aiguillettes de poulet sauce basquaise <i>ou Cabillaud sauce basquaise</i> Riz Brunoise de légumes Saint Paulin Fruit de saison	Egrené de poulet et bouillon de légumes Purée moulinée de brunoise de légumes Riz nature Fromage blanc nature Compote pomme bio banane

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances



MENU DU 04 AU 08 FEVRIER



Du poisson ou de l'oeuf sont proposés en substitution des "sans viandes"
 Pour les bébés de la purée de carottes est proposée en déclinaison de la purée de légumes
 Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

Légende :

	Grands	Moyens
Lundi	Salade de pommes de terre, cornichons sauce salade Sauté de veau façon blanquette <i>ou Filet de hoki et bouillon</i> Lentilles bio Carottes au thym Bleu Fruit de saison	Egrené de veau et bouillon de légumes Purée moulinée de carottes Pommes de terre écrasées nature Yaourt Compote pomme bio poire
Mardi	Radis émincés sauce salade huile d'olive basilic Filet de lieu sauce à l'ail Quinoa bio Haricots vert provençales Emmental Compote pomme bio banane	Filet de lieu et bouillon de légumes Quinoa bio nature Purée moulinée de haricots verts Petit suisse nature Compote pomme bio banane
Mercredi	Soupe chinoise Emincé de dinde sauce aigre douce <i>ou Filet de colin sauce aigre douce</i> Riz basmati Mélange de légumes chinois Fromage blanc nature Compote pomme bio litchis	Egrené de dinde et bouillon de légumes Purée moulinée de brocolis Riz nature Fromage blanc nature Compote pomme bio litchis
Jeudi	Salade d'agrumes et menthe Parmentier de boeuf, pommes de terre, patates douces et navets <i>ou Parmentier au thon, pommes de terre, patates douces et navets</i> Brie Fruit de saison	Egrené de boeuf et bouillon de légumes Purée moulinée de navets Purée de pommes de terre et patates douces nature Brie Compote pomme bio carottes
Vendredi	Salade de carottes râpées et betteraves sauce salade ciboulette Filet de cabillaud sauce citronnée Perles de pâtes Julienne de légumes Gouda Compote pomme bio kiwi	Filet de cabillaud et bouillon de légumes Purée moulinée de juliennes de légumes Perles de pâtes nature Fromage blanc nature Compote pomme bio kiwi

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances



MENU DU 11 AU 15 FEVRIER



Du poisson ou de l'oeuf sont proposés en substitution des "sans viandes"
 Pour les bébés de la purée de carottes est proposée en déclinaison de la purée de légumes
 Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

Légende :

	Grands	Moyens
Lundi	Velouté de potiron Emincé de poulet sauce au thym <i>ou Filet de hoki sauce au thym</i> Purée de pois cassés Bio et carottes Yaourt nature Fruit de saison	Egrené de poulet et bouillon de légumes Purée moulinée de potiron Pommes de terre écrasées nature Yaourt nature Compote pomme bio poire
Mardi	Chou blanc râpé sauce curry Jambon blanc <i>ou Omelette bio</i> Coeur de blé Haricots beurre tomate et basilic Fromage fondu Compote pomme bio ananas	Egrené de porc et bouillon de légumes Coeur de blé nature Purée moulinée de haricots beurre Fromage fondu Compote pomme bio ananas
Mercredi	Cake salé aux olives verts Filet de saumon sauce cerfeuil Riz Poireaux à la crème Coulommiers Fruit de saison	Saumon et son bouillon de légumes Purée moulinée de carottes Riz nature Coulommiers Compote pomme bio fleur d'oranger
Jeudi	Salade de carottes râpées au maïs sauce salade aux agrumes Oeuf dur bio Epinards hachés à la béchamel Mini penne Saint Nectaire Compote pomme bio framboise	Oeuf dur bio Pâtes alphabet nature Purée moulinée d'épinards Fromage blanc nature Compote pomme bio framboise
Vendredi	Pamplemousse Emincé d'agneau sauce tajine <i>ou Filet de colin sauce tajine</i> Pommes de terre rondelles Chou rouge Tomme blanche Fruit de saison	Egrené d'agneau et son bouillon de légumes Ecrasé de pommes de terre nature Purée moulinée de chou rouge Yaourt nature Compote pomme bio carottes

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances



MENU DU 18 AU 22 FEVRIER



Du poisson ou de l'oeuf sont proposés en substitution des "sans viandes"
 Pour les bébés de la purée de carottes est proposée en déclinaison de la purée de légumes
 Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

Légende :

	Grands	Moyens
Lundi	Salade de pommes de terre, cornichons Emincé de boeuf sauce champignons <i>ou Filet de saumon sauce champignons</i> Pépinettes Mélange de carottes et salsifis Yaourt nature Compote pomme bio dattes	Egrené de boeuf et bouillon de légumes Pépinettes nature Purée moulinée de carottes et salsifis Yaourt nature Compote pomme bio dattes
Mardi	Céleri râpé sauce salade au miel Filet de colin sauce aurore Semoule Petits pois et bouillon thym citron Brie Fruit de saison	Colin et bouillon de légumes Purée moulinée de petits pois Semoule nature Brie Compote pomme bio
Mercredi	Carottes râpées sauce salade échalotes Escalope de jambon de porc sauce paprika <i>ou Omelette bio</i> Pommes de terre écrasées Haricots vert persillés Bûchette de chèvre Fruit de saison	Egrené de porc et bouillon de légumes Ecrasé de pommes de terre nature Purée moulinée de haricots verts Bûchette de chèvre Compote pomme bio pruneaux
di	Velouté de chou fleur Filet de hoki sauce ciboulette Boulghour bio Jardinière de légumes Tomme grise Fruit de saison	Velouté de chou fleur Hoki et bouillon de légumes Purée moulinée de jardinière légumes Boulghour bio nature Yaourt nature
Vendredi	Betteraves sauce salade Emincé de dinde sauce tomate <i>ou Filet de cabillaud sauce tomate</i> Gratin de torsades Brocolis ail et persil Morbier Fruit de saison	Egrené de dinde et son bouillon de légumes Perles de pâtes nature Purée moulinée de brocolis Fromage blanc nature Compote pomme bio carotte

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances




MENU DU 25 AU 01 MARS



Du poisson ou de l'oeuf sont proposés en substitution des "sans viandes"
 Pour les bébés de la purée de carottes est proposée en déclinaison de la purée de légumes
 Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

Légende :

	Grands	Moyens
Lundi	Velouté de poireaux Sauté de porc façon marenco <i>ou Filet de colin bouillon de légumes</i> Coeur de blé Navets au miel Camembert Fruit de saison	Velouté de poireaux Egrené de porc et bouillon de légumes Coeur de blé Purée moulinée de navets Petit suisse nature
Mardi	Haricots verts sauce salade échalotes Omelette bio Purée de pommes de terre et courges Emmental Compote pomme bio banane	Omelette bio Purée moulinée de courges Pommes de terre écrasées nature Yaourt nature Compote pomme bio banane
Mercredi	Avocat Emincé de veau sauce forestière <i>ou Filet de saumon sauce forestière</i> Lentilles bio au jus Carotte vapeurs Fromage blanc nature Cake aux poires	Egrené de veau et bouillon de légumes Semoule nature Purée moulinée de carottes Fromage blanc nature Compote pomme bio pruneaux
di	Taboulé oriental Aiguillette de poulet sauce curry <i>ou Omelette bio</i> Coquillettes Chou fleur persillé Gouda Fruit de saison	Egrené de poulet et bouillon de légumes Purée moulinée de chou fleur Pâtes alphabet nature Petit suisse nature Compote pomme bio mandarine
 Vendredi	Salade de carottes et céleri sauce salade Filet de cabillaud sauce citronnée Riz créole Epinards hachés à la béchamel Fromage frais Compote pomme bio raisins secs	Cabillaud et son bouillon de légumes Riz nature Purée moulinée d'épinards Fromage frais Compote pomme bio raisins secs

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances