

**6/12 mois**

**12 / 18 mois**

**+ 18 mois**

**CRECHE LES PETITS POIS**

Plan Alimentaire n° : 2  
Semaine n° 45 - du 02 au 07 Novembre 2015

**lundi**

Agneau au bouillon  
Purée d'épinards   
*Purée pomme potimarron*

Agneau au bouillon  
 Purée d'épinards  
Brie  
*Purée pomme potimarron*

Pomelos  
Navarin d'agneau  
Boulgour   
Brie  
*Purée pomme potimarron*

Yaourt nature  
Purée pomme poire

Yaourt nature  
Purée pomme poire  
Sablé de Retz

Yaourt nature  
Poire (sous réserve)  
Sablé de Retz

**mardi**

Filet de lieu au bouillon  
Purée d'haricot beurre  
  
Purée de pomme orange

Filet de lieu au bouillon  
Purée d'haricot beurre  
Edam  
Purée de pomme orange

Taboulé   
Filet de lieu au citron  
Haricots beurre  
Edam  
Orange (sous réserve)

Fromage blanc nature  
Purée de pomme coing

Fromage blanc nature  
Purée de pomme coing  
Pain de mie + chocolat noir

Fromage blanc nature  
Purée de pomme coing  
Pain de mie + chocolat noir

**mercredi**

Blanc de dinde au bouillon  
Purée de betterave   
  
Purée pomme vanille

Blanc de dinde au bouillon  
Purée de betterave   
Rondelé  
Purée pomme vanille

Potage de légumes  
Blanc de dinde aux champignons  
Coquillettes   
Rondelé  
Pomme (sous réserve)

Fromage frais nature  
Purée de pomme pruneaux

Fromage frais nature  
Purée de pomme pruneaux  
Boudoirs

Fromage frais nature  
Purée de pomme pruneaux  
Boudoirs

**jeudi**

Pavé de hoki au bouillon  
Purée de carottes   
  
Purée pomme raisin sec

Chou blanc aux raisins secs  
Pavé de hoki au bouillon  
Purée de carottes   
  
Riz au lait à la fleur d'oranger 

Chou blanc aux raisins secs  
Pavé de hoki à l'oseille  
Dés de carottes  
  
Riz au lait à la fleur d'oranger 

Yaourt nature  
Purée de pomme

Yaourt nature  
Purée de pomme  
Galette saint Michel

Yaourt nature  
Kiwi (sous réserve)  
Galette saint Michel

**vendredi**

Egrené de bœuf au bouillon   
Purée de poireaux  
  
Purée pomme banane

Egrené de bœuf au bouillon   
Purée de poireaux  
Mimolette  
Banane (sous réserve)

Bouillon pot au feu vermicelles  
Pot au feu  
Plat complet  
Mimolette  
Banane (sous réserve)

Fromage frais nature  
Purée pomme agrume

Fromage frais nature  
Purée pomme agrume  
Petits beurre

Fromage frais nature  
Purée pomme agrume  
Petits beurre

**déjeuner**

**info de la semaine**



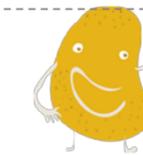
**composition des plats**

Recette du Chef Olivier Bellin

  
Purée pomme potimarron : pomme, ipotimarron



**composition des salades**



**Pour votre information**

Pour votre santé, le porc servi est issu de la filière Bleu Blanc Coeur  www.ansamble.fr

La viande bovine est d'origine Française  
Fruit indiqué servi selon sa disponibilité

**6/12 mois**

**12 / 18 mois**

**+ 18 mois**

**CRECHE LES PETITS POIS**

Plan Alimentaire n° : 3  
Semaine n° 46 - du 09 au 14 Novembre  
2015

**dÉJEUNER**

**lundi**

Filet de colin au bouillon  
Purée de potiron   
Purée pomme cannelle

Fromage blanc nature  
Purée de pomme coing

Filet de colin au bouillon  
Purée de pomme de terre   
Tomme noire  
Purée pomme cannelle

Fromage blanc nature  
Purée de pomme coing  
Boudoirs

Potage de potiron  
Parmentier de poisson  
Plat complet  
Tomme noire  
Pomme (sous réserve)

Fromage blanc nature  
Purée de pomme coing  
Boudoirs

**mardi**

Sauté de veau au bouillon  
Purée de courgettes   
Purée de poire 

Yaourt nature  
Purée pomme orange

Sauté de veau au bouillon  
Purée de courgettes   
Camembert  
Purée de poire 

Yaourt nature  
Purée pomme orange  
Pain de mie + confiture

Carottes râpées  
Blanquette de veau  
Tortis   
Camembert  
Purée de poire 

Yaourt nature  
Orange (sous réserve)  
Pain de mie + confiture

info de la semaine



**mercredi**

composition des plats



**jeudi**

Blanc de poulet au bouillon  
Purée de petits pois   
Purée pomme épicée

Fromage frais nature  
Purée pomme pruneaux

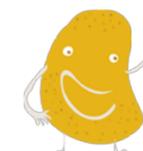
Blanc de poulet au bouillon  
Purée de petits pois   
Gouda  
Purée pomme pain d'épices

Semoule au lait  
Purée pomme pruneaux

Céleri au fromage blanc   
Blanc de poulet au jus  
Riz façon paëlla  
Gouda  
Purée pomme pain d'épices

Semoule au lait  
Pomme (sous réserve)

composition des salades



Salade de boulghour : boulghour,  
brunoise de légumes, tomate

**vendredi**

Saumon au bouillon  
Purée d'haricots verts   
Purée de pomme abricots secs

Yaourt nature  
Purée pomme banane

Saumon au bouillon  
Purée d'haricots verts   
Saint Morêt  
Purée de pomme abricots secs

Yaourt nature  
Purée pomme banane  
Galette saint michel

Salade de boulghour  
Filet de saumon sauce agrume  
Haricots verts   
Saint Morêt  
Kiwi (sous réserve)

Yaourt nature  
Purée pomme banane  
Galette saint michel

**Pour votre information**

Pour votre santé, le porc servi est issu de la filière Bleu Blanc Cœur  
 www.ansamble.fr

La viande bovine est d'origine Française  
Fruit indiqué servi selon sa disponibilité

**6/12 mois**

**12 / 18 mois**

**+ 18 mois**

**CRECHE LES PETITS POIS**

Plan Alimentaire n° : 4  
Semaine n° 47 - du 16 au 21 Novembre

2015

**déjeuner**



info de la semaine



**La Belgique et sa comptine**

composition des plats



composition des salades



Salade italienne : torti, tomate, poivron, olive dénoyautée, oignon

Pour votre information

Pour votre santé, le porc servi est issu de la filière Bleu Blanc Cœur  www.ansamble.fr

La viande bovine est d'origine Française  
Fruit indiqué servi selon sa disponibilité

**lundi**

Emincé de dinde au bouillon  
Purée potiron 

Purée de pomme orange

Fromage blanc nature  
Purée pomme vanille

Emincé de dinde au bouillon  
Purée potiron 

Saint nectaire  
Purée de pomme orange

Fromage blanc nature  
Purée pomme vanille  
Petit beurre

Potage aux champignons  
Emincé de dinde au miel  
Coquillettes 

Saint nectaire  
Orange (sous réserve)

Fromage blanc nature  
Purée pomme vanille  
Petit beurre

**mardi**

Cabillaud au bouillon  
Purée d'haricots beurre

Purée pomme raisins secs

Fromage frais nature  
Purée de pommes poire

Cabillaud au bouillon  
Purée d'haricots beurre

Coulommiers  
Purée pomme raisins secs

Fromage frais nature  
Purée de pommes poire  
Pain d'épices

Salade de pomme de terre 

Filet de cabillaud au jus persillé  
Haricots beurre

Coulommiers  
Purée pomme raisins secs

Fromage frais nature  
Poire (sous réserve)  
Pain d'épices

**mercredi**

Sauté de canard au bouillon  
Purée d'épinards 

Purée de pomme carotte

Yaourt nature  
Purée pomme coing

Sauté de canard au bouillon  
Purée d'épinards 

Brie  
Purée pomme carotte

Yaourt nature  
Purée pomme coing  
Biscotte + miel

Potage aux légumes  
Sauté de canard aux oignons

Purée d'épinards 

Brie  
Pomme (sous réserve)

Yaourt nature  
Purée pomme coing  
Biscotte + miel

**jeudi**

Filet de colin au bouillon  
Purée de poireaux

Purée de pomme 

Fromage frais nature  
Purée pomme banane

Filet de colin au bouillon  
Purée de poireaux  
Gouda

Purée de pomme sablé des Flandres

Fromage frais nature  
Banane (sous réserve)  
Boudoir

**Chicon sauce au bleu  
Waterzoi de poisson  
Pommes vapeur  
Gouda**

Fromage frais nature  
Banane (sous réserve)  
Boudoir

**vendredi**

Egrené de bœuf au bouillon 

Purée de carottes 

Purée pomme pruneaux

Fromage blanc nature  
Purée de pomme

Egrené de bœuf au bouillon 

Purée de carottes 

Saint Paulin  
Purée pomme pruneaux

Fromage blanc nature  
Purée de pomme  
Madeleine longue

Salade italienne 

Sauté de bœuf au jus brun  
Carottes 

Saint Paulin  
Kiwi (sous réserve)

Fromage blanc nature  
Purée de pomme  
Madeleine longue

**6/12 mois**

**12 / 18 mois**

**+ 18 mois**

**CRECHE LES PETITS POIS**

Plan Alimentaire n° : 5  
Semaine n° 48 - du 23 au 28 Novembre  
2015

**dÉJEUNER**

**lundi**

Blanc de poulet au bouillon  
Purée de petits pois   
Purée de pomme raisins secs

Blanc de poulet au bouillon  
Purée de petits pois   
Fondu président  
Purée de pomme raisins secs

Salade nicarde  
Blanc de poulet rôti  
Petits pois à la française   
Fondu président  
Pomme (sous réserve)

Fromage frais nature  
Purée pomme coing

Fromage frais nature  
Purée pomme coing  
Pain de mie + confiture

Fromage frais nature  
Purée pomme coing  
Pain de mie + confiture

**mardi**

Filet de colin au bouillon  
Purée d'haricots verts   
Purée pomme poire

Filet de colin au bouillon  
Purée d'haricots verts   
Tomme grise  
Purée pomme poire

Carottes râpées  
Colin sauce Bercy  
Haricots verts   
Tomme grise  
Purée pomme poire

Fromage blanc nature  
Purée pomme agrume

Fromage blanc nature  
Purée pomme agrume  
Galette Saint Michel

Fromage blanc nature  
Orange (sous réserve)  
Galette Saint Michel

info de la semaine



**mercredi**

Sauté de porc au bouillon  
s/s porc : égrené de bœuf  
Purée de betteraves 

Sauté de porc au bouillon  
s/s porc : égrené de bœuf  
Purée de betteraves   
Edam

Potage de légumes   
Sauté de porc forestier  
s/s porc : égrené de bœuf  
Haricots blanc à la tomate  
Edam  
Ananas frais (sous réserve)

Purée de pomme

Purée de pomme

Blédine à la vanille  
Purée pomme pruneau

Yaourt nature  
Purée pomme pruneau

Blédine à la vanille  
Purée pomme pruneau

composition des plats



**jeudi**

Egrené de bœuf au bouillon  
Purée de courgettes 

Egrené de bœuf au bouillon  
Purée de courgettes   
Rondelé

Céleri sauce fromage blanc   
Bœuf façon bākeofe  
Plat complet  
Rondelé  
Pomme au four à la cannelle

Purée de pommes cannelle

Purée de pommes cannelle

Fromage frais nature  
Pomme (sous réserve)  
Pain de mie + chocolat

Fromage frais nature  
Purée de pomme abricot sec

Fromage frais nature  
Purée de pomme abricot sec  
Pain de mie + chocolat

composition des salades



Salade nicarde : PDT, tomate,  
haricot vert

**vendredi**

Saumon au bouillon  
Purée d'épinards 

Saumon au bouillon  
Purée d'épinards   
Camembert

Potage de potiron  
Saumon sauce oseille  
Epinards à la crème   
Camembert  
Banane (sous réserve)

Purée pomme banane

Banane (sous réserve)

Fromage blanc nature  
Purée de pomme prune  
Boudoirs

Fromage blanc nature  
Purée de pomme prune

Fromage blanc nature  
Purée de pomme prune  
Boudoirs

**Pour votre information**

Pour votre santé, le porc servi est issu de la filière Bleu Blanc Cœur  
 www.ansamble.fr

La viande bovine est d'origine Française  
Fruit indiqué servi selon sa disponibilité