



Menu du 4 au 8 Mars 2019



Légende :



Pêche durable



Local/Régional



BIO

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

Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

	Grands	Moyens	Bébés
Lundi	Salade de petits pois à la menthe sauce salade Sauté de veau sauce aux champignons (s/viande : filet de colin sauce aux champignons) Epinards hachés bechamel Riz Fruit de saison	Egrené de veau* & son bouillon de légumes Mouliné d'épinards Riz nature <i>beurre</i> Compote pomme bio banane Brie	Mixé de veau Purée lisse d'épinards Purée lisse de pommes de terre <i>beurre</i> Compote pomme bio banane
Mardi Repas Végétarien	Carottes râpées sauce salade ciboulette Ouf dur bio sauce tomate et basilic Brocolis ail et persil Pommes de terre écrasées Gouda	Ouf dur bio Mouliné de brocolis Ecrasé de pommes de terre nature <i>Huile d'olive</i> Petit suisse nature Compote pomme bio	Mixé de saumon et lieu Purée lisse de brocolis Purée lisse de pommes de terre <i>Huile d'olive</i> Compote pomme bio
Mercredi	Chou blanc râpé sauce salade au miel Escalope de porc sauce aigre douce (s/viande : filet de hoki sauce aigre douce) Semoule Légumes couscous Fromage blanc nature	Egrené de porc* & son bouillon de légumes Mouliné de carottes Semoule nature <i>beurre</i> Fromage blanc nature Compote pomme bio poire	Mixé de porc Purée lisse de carottes Purée lisse de pommes de terre <i>beurre</i> Compote pomme bio poire
Jeudi	Salade de pâtes, maïs et olives sauce salade Rôti de dinde sauce Dijonnaise (s/viande : filet de colin sauce Dijonnaise) Polenta Haricots verts provençale Fruit de saison	Egrené de dinde & son bouillon de légumes Mouliné de haricots verts Polenta nature <i>Huile de tournesol</i> Compote pomme bio Saint paulin	Mixé de dinde Purée lisse de haricots verts Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de tournesol</i> Compote pomme bio
Vendredi	Radis émincés sauce salade au fromage blanc Filet de lieu sauce aurore Potimarron gratiné Coquillettes Fromage frais	Filet de lieu & son bouillon de légumes Mouliné de potimarron Perles de pâtes nature <i>Huile de colza</i> Fromage frais Compote pomme bio clémentine	Mixé de colin Purée lisse de potimarron Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de colza</i> Compote pomme bio clémentine

* : Origine UE

En Italique : Nous préconisons un ajout de 5 grammes de matières grasses crues dans les repas des moyens et des petits, disponibles dans la liste "d'épicerie complémentaire".



Menu du 11 au 15 Mars 2019



Légende :  Pêche durable  Local/Régional  BIO

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

Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

	Grands	Moyens	Bébés
Lundi	Salade de pommes de terre maïs sauce salade ciboulette Sauté de boeuf sauce tomate olives (s/viande : filet de colin sauce tomate olives) Navets au miel Penne mini Buchette au chèvre	Egrené de boeuf & son bouillon de légumes Mouliné de navets Pâtes alphabet nature <i>Huile d'olive</i> Buchette au chèvre Compote pomme bio raisins secs	Mixé de boeuf Purée lisse de navets Purée lisse de pommes de terre <i>Huile d'olive</i> Compote pomme bio raisins secs
Mardi	Céleri râpé sauce salade au curry Filet de hoki sauce crème Semoule Brunoise de légumes Fruit de saison	Filet de hoki & son bouillon de légumes Mouliné de brunoise de légumes Semoule <i>Huile de colza</i> Compote pomme bio carottes Yaourt nature	Mixé de colin Purée lisse de brunoise de légumes Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de colza</i> Compote pomme bio carottes
Mercredi	Avocat Aiguillettes de poulet sauce au thym (s/viande : filet de lieu sauce au thym) Carottes vapeur Flageolets Compote pomme bio litchis	Egrené de poulet & son bouillon de légumes Mouliné de carottes Pépinettes nature <i>beurre</i> Compote pomme bio litchis Fromage frais	Mixé de poulet Purée lisse de carottes Purée lisse de pommes de terre <i>beurre</i> Compote pomme bio litchis
Jeudi	Velouté de haricots beurre Filet de saumon sauce au citron Epinards à la crème Pommes de terre persillées Coulommiers	Filet de saumon & son bouillon de légumes Mouliné de d'épinards Ecrasé de pomme de terre nature <i>Huile de tournesol</i> Coulommiers Compote pomme bio ananas	Mixé de saumon et lieu Purée lisse de d'épinards Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de tournesol</i> Compote pomme bio ananas
Vendredi	Chou rouge râpé sauce salade Saute de porc sauce paprika (s/viande : Filet de hoki sauce paprika) Boulghour bio Haricots verts Yaourt nature	Egrené de porc* & son bouillon de légumes Mouliné de haricots verts Boulghour bio nature <i>Huile de colza</i> Yaourt nature Compote pomme bio cannelle	Mixé de porc Purée lisse de haricots verts Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de colza</i> Compote pomme bio cannelle

* : Origine UE

En Italique : Nous préconisons un ajout de 5 grammes de matières grasses crues dans les repas des moyens et des petits, disponibles dans la liste "d'épicerie complémentaire".



Menu du 18 au 22 Mars 2019



Légende : Pêche durable Local/Régional BIO

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

Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

	Grands	Moyens	Bébés
Lundi	Brocolis sauce salade Filet de colin sauce Oseille Riz Panais Fromage frais	Filet de colin & son bouillon de légumes Mouliné de panais Riz nature <i>Huile d'olive</i> Fromage frais Compote pomme bio citron	Mixé de colin Purée lisse de panais Purée lisse de pommes de terre <i>Huile d'olive</i> Compote pomme bio citron
Mardi	Pamplemousse Emincé d'agneau* sauce au curry (s/viande : filet de hoki sauce au curry) Carottes vapeur Quinoa bio Compote pomme bio	Egrené d'agneau* & son bouillon de légumes Mouliné de carottes Quinoa bio nature <i>Huile de tournesol</i> Compote pomme bio Camembert	Mixé d'agneau* Purée lisse de carottes Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de tournesol</i> Compote pomme bio
Mercredi	Velouté de haricots verts Egrené de boeuf sauce bolognaise (s/viande : filet de lieu sauce tomate) Farfalles mini Salsifis ail et persil Fruit de saison	Egrené de boeuf & son bouillon de légumes Mouliné de haricots verts Perles de pâtes nature <i>Huile d'olive</i> Compote pomme bio banane Petit suisse nature	Mixé de boeuf Purée lisse de haricots verts Purée lisse de pommes de terre <i>Huile d'olive</i> Compote pomme bio banane
Jeudi	Salade de riz provençale sauce salade Filet de poulet sauce forestière (s/viande : filet de colin sauce forestière) Semoule Betteraves Fruit de saison	Egrené de poulet & son bouillon de légumes Mouliné de betteraves Semoule nature <i>Huile de colza</i> Compote pomme bio dattes Yaourt nature	Mixé de poulet Purée lisse de betteraves Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de colza</i> Compote pomme bio dattes
Vendredi	Chou blanc sauce salade au fromage blanc Omelette bio Petits pois à l'anglaise Pommes de terre rissolées Edam	Omelette bio Mouliné de petits pois Ecrasé de pommes de terre nature <i>beurre</i> Petit suisse nature Compote pomme bio orange	Mixé de saumon et lieu Purée lisse de petits pois Purée lisse de pommes de terre <i>beurre</i> Compote pomme bio orange

* : Origine UE

En Italique : Nous préconisons un ajout de 5 grammes de matières grasses crues dans les repas des moyens et des petits, disponibles dans la liste "d'épicerie complémentaire".



Menu du 25 au 29 Mars 2019



Légende : Pêche durable Local/Régional BIO Animation

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

Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

	Grands	Moyens	Bébés
Lundi	Velouté de chou fleur Emincé de dinde sauce au camembert (s/viande : filet de colin sauce camembert) Semoule Carottes vapeur Fromage fondu à tartiner	Egrené de dinde & son bouillon de légumes Mouliné de carottes Semoule nature <i>Huile de tournesol</i> Fromage fondu à tartiner Compote pomme bio	Mixé de dinde Purée lisse de carottes Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de tournesol</i> Compote pomme bio
Mardi	Céleri râpé sauce salade fromage blanc ciboulette Filet de hoki sauce citronnée Fondue de poireaux Pommes de terre écrasées Buchette au chèvre	Filet de hoki & son bouillon de légumes Mouliné de poireaux Pommes de terre écrasées nature <i>Huile de colza</i> Buchette au chèvre Compote pomme bio poire	Mixé de saumon et lieu Purée lisse de poireaux et carottes Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de colza</i> Compote pomme bio poire
Mercredi	Endive émincée sauce salade à l'huile d'olive et au bleu Emincé de bœuf sauce basilic (s/viande : filet de lieu sauce basilic) Farfalles mini Brunoise de navets Compote pomme bio banane	Egrené de bœuf & son bouillon de légumes Mouliné de navets Pâtes alphabet nature <i>beurre</i> Compote pomme bio banane Petit suisse nature	Mixé de bœuf Purée lisse de navets Purée lisse de pommes de terre <i>beurre</i> Compote pomme bio banane
Jeudi	Radis émincés sauce salade ciboulette Rôti de porc sauce à l'ail (s/viande : filet de hoki sauce à l'ail) Epinards hachés Boulgour bio Yaourt nature	Egrené de porc* & son bouillon de légumes Mouliné d'épinards Boulgour bio nature <i>Huile de tournesol</i> Yaourt nature Compote pomme bio pruneaux	Mixé de porc Purée lisse d'épinards Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de tournesol</i> Compote pomme bio pruneaux
Vendredi Repas Carnaval	Avocat Filet de cabillaud sauce au curry et aux poivrons Riz au maïs Haricots verts persillés Flan coco	Filet de cabillaud & son bouillon de légumes Mouliné de haricots verts Riz nature <i>Huile d'olive</i> Compote pomme bio vanille Fromage blanc nature	Mixé de colin Purée lisse de haricots verts Purée lisse de pommes de terre <i>Huile d'olive</i> Compote pomme bio vanille

* : Origine UE

En Italique : Nous préconisons un ajout de 5 grammes de matières grasses crues dans les repas des moyens et des petits, disponibles dans la liste "d'épicerie complémentaire".



Menu du 1er au 5 Avril 2019



Légende :



Pêche durable



Local/Régional



BIO

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

Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

	Grands	Moyens	Bébés
Lundi	<p>Betteraves sauce salade à la framboise Oeufs durs bio sauce mornay Julienne de légumes Pommes de terre écrasées Brie</p>	<p>Oeuf dur bio Mouliné de betteraves Pommes de terre écrasées nature <i>Huile de tournesol</i> Brie Compote pomme bio ananas</p>	<p>Mixé de saumon et lieu Purée lisse de betteraves Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de tournesol</i> Compote pomme bio ananas</p>
Mardi	<p>Courgettes crues râpées sauce salade à la menthe Rôti de dinde sauce basquaise (s/viande : lieu sauce basquaise) Coquillettes Petits pois Saint Nectaire</p>	<p>Egrené de dinde & son bouillon de légumes Mouliné de petits pois Pépinettes nature <i>Huile d'olive</i> Yaourt nature Compote pomme bio pomelos</p>	<p>Mixé de dinde Purée lisse de petits pois Purée lisse de pommes de terre <i>Huile d'olive</i> Compote pomme bio pomelos</p>
Mercredi	<p>Concombres sauce salade au fromage blanc aneth Sauté de porc sauce à l'ancienne (s/viande : omelette bio) Lentilles bio Carottes au thym Fruit de saison</p>	<p>Egrené de porc* & son bouillon de légumes Mouliné de carottes Bourgour bio nature <i>Beurre</i> Compote pomme bio Tomme blanche</p>	<p>Mixé de porc Purée lisse de carottes Purée lisse de pommes de terre <i>Beurre</i> Compote pomme bio</p>
Judi	<p>Cake au fromage Emincé de veau sauce crème champignons (s/viande : hoki sauce crème champignons) Riz créole Haricots beurre Fruit de saison</p>	<p>Egrené de veau* & son bouillon de légumes Mouliné d'haricots beurre Riz nature <i>Huile de colza</i> Compote pomme bio poire Petit suisse nature</p>	<p>Mixé de veau Purée lisse d'haricots beurre Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de colza</i> Compote pomme bio poire</p>
Vendredi	<p>Carottes râpées sauce salade Filet de colin sauce aurore Pommes de terre rissolées Brocolis à la crème Mimolette</p>	<p>Filet de colin & son bouillon de légumes Mouliné de brocolis Pommes de terre écrasées nature <i>Huile de tournesol</i> Yaourt nature Compote pomme bio fleur d'oranger</p>	<p>Mixé de colin Purée lisse de brocolis Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de tournesol</i> Compote pomme bio fleur d'oranger</p>

* : Origine UE

En Italique : Nous préconisons un ajout de 5 grammes de matières grasses crues dans les repas des moyens et des petits, disponibles dans la liste "d'épicerie complémentaire".



Menu du 8 au 12 Avril 2019



Légende : Pêche durable Local/Régional BIO

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

Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

	Grands	Moyens	Bébés
Lundi	Salade de pommes de terre sauce salade à l'échalote Sauté de boeuf sauce orientale (s/viande : Colin sauce orientale) Semoule Mélange légumes couscous Fruit de saison	Egrené de boeuf & son bouillon de légumes Mouliné de carottes Semoule nature Huile d'olive Compote pomme bio vanille Coulommiers	Mixé de boeuf Purée lisse de carottes Purée lisse de pommes de terre Huile d'olive Compote pomme bio vanille
Mardi	Pomelos Filet de saumon sauce façon rougail Quinoa bio Epinards hachés à la béchamel Compote pomme bio	Filet de saumon & son bouillon de légumes Mouliné d'épinards Quinoa bio nature Beurre Compote pomme bio Fromage frais	Mixé de saumon et lieu Purée lisse d'épinards Purée lisse de pommes de terre Beurre Compote pomme bio
Mercredi	Carottes râpées sauce salade aux agrumes Aiguillettes de poulet sauce aigre douce (s/viande : lieu sauce aigre douce) Riz jaune Navets au miel Yaourt nature	Egrené de poulet & son bouillon de légumes Mouliné de navets Riz nature Huile de colza Yaourt nature Compote pomme bio citron	Mixé de poulet Purée lisse de navets Purée lisse de pommes de terre Huile de colza Compote pomme bio citron
Jeudi	Radis émincés sauce salade au fromage blanc Omelette bio Purée de pommes de terre Haricots verts provençale Cantal	Omelette bio Mouliné d'haricots verts Pommes de terre écrasées nature Huile de tournesol Petit suisse nature Compote pomme bio rhubarbe	Mixé de colin Purée lisse d'haricots verts Purée lisse de pommes de terre Huile de tournesol Compote pomme bio rhubarbe
Vendredi	Macédoine de légumes sauce salade Escalope de porc jambon sauce cornichons (s/viande : hoki sauce cornichons) Pennes mini Chou fleur persillé Fruit de saison	Egrené de porc* & son bouillon de légumes Mouliné de chou fleur Perles de pâtes nature Huile d'olive Compote pomme bio banane Bleu	Mixé de porc Purée lisse de chou fleur Purée lisse de pommes de terre Huile d'olive Compote pomme bio banane

* : Origine UE

En Italique : Nous préconisons un ajout de 5 grammes de matières grasses crues dans les repas des moyens et des petits, disponibles dans la liste "d'épicerie complémentaire".



Menu du 15 au 19 Avril 2019



Légende : Pêche durable Local/Régional BIO Animation

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

Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

	Grands	Moyens	Bébés
Lundi	Taboulé aux raisins secs Filet de hoki sauce citronnée Pommes de terre vapeur Blettes à la crème Fruit de saison	Filet de hoki & son bouillon de légumes Mouliné de blettes Pommes de terre écrasées nature <i>Beurre</i> Compote pomme bio kiwi Yaourt nature	Mixé de colin Purée lisse de blettes Purée lisse de pommes de terre <i>Beurre</i> Compote pomme bio kiwi
Mardi	Concombres au fromage de brebis sauce salade Egrené de boeuf sauce Bolognaise (s/viande : colin sauce tomate) Farfalles mini Chou romanesco persillé Saint Paulin	Egrené de boeuf & son bouillon de légumes Mouliné de chou romanesco Pâtes alphabets nature <i>Huile de colza</i> Saint Paulin Compote pomme bio	Mixé de boeuf Purée lisse de chou romanesco Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de colza</i> Compote pomme bio
Mercredi	Céleri râpé sauce salade au curry Rôti de porc sauce brune aux oignons (s/viande : Filet de hoki sauce arômes) Riz créole Carottes vapeur Compote pomme bio poire	Egrené de porc* & son bouillon de légumes Mouliné de carottes Riz nature <i>Huile de tournesol</i> Compote pomme bio poire Camembert	Mixé de porc Purée lisse de carottes Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de tournesol</i> Compote pomme bio poire
Jeudi	Betteraves sauce salade à la framboise Filet de poulet sauce au paprika (s/viande : colin sauce au paprika) Boulgour bio Petits pois l'anglaise Buchette de chèvre	Egrené de poulet & son bouillon de légumes Mouliné de betteraves Boulgour bio nature <i>Huile d'olive</i> Buchette de chèvre Compote pomme bio pruneaux	Mixé de poulet Purée lisse de betteraves Purée lisse de pommes de terre <i>Huile d'olive</i> Compote pomme bio pruneaux
Vendredi Repas de Pâques	Mousse de thon au fromage frais et ciboulette Emincé d'agneau* sauce à la crème d'ail (s/viande : lieu sauce crème d'ail) Flageolets Haricots plats Marbré	Egrené d'agneau* & son bouillon de légumes Mouliné d'haricots plats Semoule nature <i>Beurre</i> Compote pomme bio carotte Fromage blanc nature	Mixé d'agneau* Purée lisse d'haricots verts Purée lisse de pommes de terre <i>Beurre</i> Compote pomme bio carotte

* : Origine UE

En Italique : Nous préconisons un ajout de 5 grammes de matières grasses crues dans les repas des moyens et des petits, disponibles dans la liste "d'épicerie complémentaire".



Menu du 22 au 26 Avril 2019



Légende :



Pêche durable



Local/Régional



BIO

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

Nos viandes Bœuf, Volaille, Veau, Porc sont garanties origine France

	Grands	Moyens	Bébés
Lundi	Férié		
Mardi	Macédoine de légumes sauce salade Filet de cabillaud sauce estragon Semoule Brocolis vapeur Yaourt nature	Filet de cabillaud & son bouillon de légumes Mouliné de brocolis Semoule nature <i>Huile d'olive</i> Yaourt nature Compote pomme bio	Mixé de colin Purée lisse de brocolis Purée lisse de pommes de terre <i>Huile d'olive</i> Compote pomme bio
Mercredi	Carottes râpées sauce salade au miel Emincé de boeuf sauce tomate basilic (s/viande : Colin sauce tomate basilic) Pommes de terre persillées Epinards hachés à la béchamel Fromage fondu à tartiner	Egrené de boeuf & son bouillon de légumes Mouliné d'épinards Pommes de terre écrasées nature <i>Huile de tournesol</i> Fromage fondu à tartiner Compote pomme bio banane	Mixé de boeuf Purée lisse d'épinards Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de tournesol</i> Compote pomme bio banane
Jeudi	Salade de pépinettes, maïs et surimi sauce salade Escalope de porc jambon sauce aux olives (s/viande : lieu sauce aux olives) Riz Courgettes à l'ail Fruit de saison	Egrené de porc* & son bouillon de légumes Mouliné de courgettes Riz nature <i>Beurre</i> Compote pomme bio tilleul Brie	Mixé de porc Purée lisse de courgettes Purée lisse de pommes de terre <i>Beurre</i> Compote pomme bio tilleul
Vendredi	Haricots verts sauce salade à l'échalote Emincé de dinde sauce forestière (s/viande : hoki sauce forestière) Coeur de blé Purée de carottes Emmental	Egrené de dinde & son bouillon de légumes Mouliné de carottes Pépinettes nature <i>Huile de colza</i> Yaourt nature Compote pomme bio fleur d'oranger	Mixé de dinde Purée lisse de carottes Purée lisse de pommes de terre <i>Huile de colza</i> Compote pomme bio fleur d'oranger

* : Origine UE

En Italique : Nous préconisons un ajout de 5 grammes de matières grasses crues dans les repas des moyens et des petits, disponibles dans la liste "d'épicerie complémentaire".