

# Menus des crèches

Semaine n° 01 - du 02 au 06 Janvier 2017



Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Egrené de bœuf au bouillon Purée de poireau  Purée de pêche	Egrené de bœuf au bouillon Purée de poireau  Purée de pêche	Carottes râpées Sauté de bœuf mironton Pâtes Tortis  Purée de pêche
MARDI	Filet de colin au bouillon Purée de potiron  Purée de pomme	Filet de colin au bouillon Purée de potiron  Purée de pomme	Potage de potiron Parmentier de poisson ***  Pomme
MERCREDI	<i>Sans porc: rôti de dinde</i> Rôti de dinde au bouillon Purée de betteraves  Purée pomme banane	Rôti de dinde au bouillon Purée de betteraves  Purée de pomme banane	Potage parmentier Jambon blanc Chou fleur pomme de terre béchamel  Banane
JEUDI	Blanc de poulet au bouillon Purée de carottes  Purée pomme pruneau	Blanc de poulet au bouillon Purée de carottes  Purée pomme pruneau	Betteraves aux pommes Blanc de poulet Riz façon paëlla  Entremets au chocolat
VENDREDI	Filet de lieu au bouillon Purée d'haricots verts  Purée de poire	Filet de lieu au bouillon Purée d'haricots verts  Purée de poire	Salade de pâtes Filet de lieu sauce curry Haricots verts  Kiwi

*Tout savoir*  
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

*C'est maison*

Toutes nos recettes sont élaborées sur notre cuisine par le Chef et son équipe

Composition des plats :  
Salade de pâtes : pâtes, tomate, brunoise de légumes, oignon, persil, huile d'olive, citron



Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

Vous repérer grâce aux pictogrammes





# Menus des crèches

Semaine n° 02 - du 09 au 13 Janvier 2017

**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Egrené de bœuf au bouillon Purée de carottes  Purée pomme pruneau	Egrené de bœuf au bouillon Purée de carottes  Purée pomme pruneau	Salade italienne Sauté de bœuf au jus brun Carottes  Pomme
MARDI	Blanc de dinde au bouillon Purée de betteraves  Purée pomme banane	Blanc de dinde au bouillon Purée de betteraves  Purée pomme banane	Céleri râpé au fromage blanc Blanc de dinde au miel Riz  Purée pomme banane
MERCREDI	Filet de lieu au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme coing	Filet de lieu au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme coing	Tarte au fromage Filet de lieu citron Epinards béchamel  Kiwi
JEUDI	<i>Sans porc: blanc de poulet</i> Blanc de poulet au bouillon Purée d'haricot beurre  Purée de poire	Blanc de poulet au bouillon Purée d'haricot beurre  Purée de poire	Pomelos Rôti de porc Purée de navets  <b>Brioche des rois</b>
VENDREDI	Filet de colin au bouillon Purée de poireau  Purée de pomme	Filet de colin au bouillon Purée de poireau  Purée de pomme	Potage aux champignons Filet de colin sauce agrumes Semoule  Orange

*Tout savoir*  
sur les menus de vos tout-petits

**Qualité produits**



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

*C'est maison*

Toutes nos recettes sont élaborées sur notre cuisine par le Chef et son équipe

Composition des plats :  
Salade italienne : pâte, tomate, olive, poivron, basilic



Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**A** C'est alternatif **M** C'est maison **B** C'est bio **L** C'est local **C** Cuisine de Chef\*\*

# Menus des crèches

Semaine n° 03 - du 16 au 20 Janvier 2017

**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Egrené de bœuf au bouillon Purée de betteraves  Purée de pomme	Egrené de bœuf au bouillon Purée de betteraves  Purée de pomme	Potage de légumes Hachis parmentier ***  Pomme
MARDI	Filet de colin au bouillon Purée d'haricots verts  Purée de pêche	Filet de colin au bouillon Purée d'haricots verts  Purée de pêche	Salade exotique Filet de colin sauce bercy Haricots verts  Clémentines
MERCREDI	Blanc de poulet au bouillon Purée de carottes  Purée de pomme pruneau	Blanc de poulet au bouillon Purée de carottes  Purée de pomme pruneau	<p><i>Alice au pays des merveilles</i></p> <p><b>La mare de larmes</b> <b>Le champignon d'Alice</b> ***</p> <p><b>Le gâteau du chapelier fou</b></p>
JEUDI	<i>Sans porc: blanc de dinde forestier</i> Blanc de dinde au bouillon Purée de poireaux  Purée pomme coing	Blanc de dinde au bouillon Purée de poireaux  Purée pomme coing	Carottes râpées Sauté de porc forestier Lentilles  Pomme au four à la cannelle
VENDREDI	Saumon au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme banane	Saumon au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme banane	Toast à la sardine Riz à la cantonnaise (plat sans viande) ***  Poire

*Tout savoir*  
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

*C'est maison*

Toutes nos recettes sont élaborées sur notre cuisine par le Chef et son équipe

Composition des plats :  
Salade exotique : riz, tomate, ananas, maïs  
Menu d'Alice: Bouillon de légumes au tapioca/Blanc de poulet/Carottes champignons persil/B/ Moelleux au cassis



Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**A** C'est alternatif

**M** C'est maison

**B** C'est bio

**L** C'est local

**\*** Cuisine de Chef

# Menus des crèches

Semaine n° 04 - du 23 au 27 Janvier 2017



Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Colin au bouillon Purée de betteraves  Purée de pêche	Colin au bouillon Purée de betteraves  Purée de pêche	Potage de légumes Omelette P. de terre forestières  Kiwi
MARDI	<i>Sans porc: Blanc de dinde</i> Blanc de dinde au bouillon Purée de potiron  Purée pomme coing	Blanc de dinde au bouillon Purée de potiron  Purée pomme coing	Taboulé Rôti de porc Choux-fleur pomme de terre béchamel  Clémentine
MERCREDI	Hoki au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme banane	Hoki au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme banane	Carottes râpées Hoki au citron Purée d'épinards  Moelleux aux pommes
JEUDI	Egrené de bœuf au bouillon Purée d'haricots beurre  Purée de pomme	Egrené de bœuf au bouillon Purée d'haricots beurre  Purée de pomme	Potage de pois cassés Sauté de bœuf au citron Haricots beurre  Banane
VENDREDI	Sauté de poulet au bouillon Purée de carottes  Purée de poire	Sauté de poulet au bouillon Purée de carottes  Purée de poire	Céleri râpé sauce fromage blanc Tajine de poulet aux raisins secs Semoule  Purée de poire

*Tout savoir*  
sur les menus de vos tout-petits

**Qualité produits**

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

*C'est maison*

Toutes nos recettes sont élaborées sur notre cuisine par le Chef et son équipe

Composition des plats :



Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

Vous repérer grâce aux pictogrammes



# Menus des crèches

Semaine n° 05 -  
du 30 Janvier au 3 Février 2017



Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Sauté d'agneau au bouillon Purée de poireaux  Purée de pêche	Sauté d'agneau au bouillon Purée de poireaux  Purée de pêche	Chou blanc au curry Navarin d'agneau Boulgour  Purée de pêche
MARDI	Filet de lieu au bouillon Purée de betterave  Purée pomme coing	Filet de lieu au bouillon Purée de betterave  Purée pomme coing	Salade incas Filet de lieu au citron Brocolis béchamel  Orange
MERCREDI	Emincé de dinde au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme banane	Emincé de dinde au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme banane	Potage de légumes Emincé de dinde au miel Coquillettes  Kiwi
JEUDI	Égrené de boeuf au bouillon Purée de potiron  Purée de poire	Égrené de boeuf au bouillon Purée de potiron  Purée de poire	<p><i>Le panier du petit chaperon rouge</i></p> <p>Faim de loup ***</p> <p>La galette</p>
VENREDI	Sans porc: Parmentier de canard Sauté de canard au bouillon Purée d'haricots verts  Purée de pomme	Sauté de canard au bouillon Purée d'haricots verts  Purée de pomme	Betteraves Pommes de terre à la savoyarde ***  Clémentines

*Tout savoir*  
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

*C'est maison*

Toutes nos recettes sont élaborées sur notre cuisine par le Chef et son équipe

Le petit chaperon rouge et la Chandeleur



Vous repérer grâce aux pictogrammes

- C'est alternatif
- C'est maison
- C'est bio
- C'est local
- Cuisine de Chef\*\*

Composition des plats :  
Salade incas : riz, carotte, maïs  
Menu Petit chaperon rouge: carottes bâtonnets sauce fblanc/parmentier de potiron/Crêpe de la chandeleur



Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

# Menus des crèches

Semaine n° 06 - du 06 au 10 Février 2017

**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Hoki au bouillon Purée d'épinards  Purée de pêche	Hoki au bouillon Purée d'épinards  Purée de pêche	Potage de légumes Pavé de hoki sauce tomate Tortis  Ananas
MARDI	<i>Sans porc: Blanc de dinde</i> Blanc de dinde Purée d'haricots verts  Purée pomme raisin sec	Blanc de dinde Purée d'haricots verts  Purée pomme raisin sec	Taboulé Jambon blanc H-verts pomme de terre aux champignons  Clémentine
MERCREDI	Veau au bouillon Purée de carottes  Purée pomme pruneau	Veau au bouillon Purée de carottes  Purée pomme pruneau	Chou chinois Blanquette de veau Riz créole  Purée pomme pruneau
JEUDI	Blanc de poulet au bouillon Purée de betteraves  Purée de pomme	Blanc de poulet au bouillon Purée de betteraves  Purée de pomme	Carottes râpées Blanc de poulet rôti Petits-pois et pomme de terre  Entremets chocolat
VENDREDI	Filet de colin au bouillon Purée de poireaux  Purée de poire	Filet de colin au bouillon Purée de poireaux  Purée de poire	Salade de p. de terre Filet de colin citron Poireaux béchamel  Banane

*Tout savoir*  
sur les menus de vos tout-petits

*Qualité produits*



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

*C'est maison*

Toutes nos recettes sont élaborées sur notre cuisine par le Chef et son équipe

Composition des plats :



Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**A** C'est alternatif **M** C'est maison **B** C'est bio **L** C'est local **C** Cuisine de Chef\*\*

# Menus des crèches

Semaine n° 07 - du 13 au 17 Février 2017

**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Egrené de bœuf au bouillon Purée d'haricots verts  Purée pomme pruneau	Egrené de bœuf au bouillon Purée d'haricots verts  Purée pomme pruneau	Salade de tortis couleur Sauté de bœuf Haricots verts  Kiwi
MARDI	Blanc de poulet au bouillon Purée de poireaux  Purée pomme banane	Blanc de poulet au bouillon Purée de poireaux  Purée pomme banane	Betteraves Blanc de poulet sauce pruneau cannelle Semoule  Pomme
MERCREDI	Filet de lieu au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme coing	Filet de lieu au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme coing	Tarte brocolis chèvre Filet de lieu crème de persil Julienne de légumes et pomme de terre  Banane
JEUDI	<i>Sans porc: Blanc de dinde forestier</i> Blanc de dinde au bouillon Purée de carottes  Purée de pêche	Blanc de dinde au bouillon Purée de carottes  Purée de pêche	Chou blanc aux raisins secs Blanc de dinde forestier Purée de carottes  Semoule au lait
VENDREDI	Pavé de hoki au bouillon Purée de betteraves  Purée de pomme	Pavé de hoki au bouillon Purée de betteraves  Purée de pomme	Potage de légumes Pavé de hoki à la Bretonne Purée de pomme de terre  Clémentine

*Tout savoir*  
sur les menus de vos tout-petits

**Qualité produits**



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

*C'est maison*

Toutes nos recettes sont élaborées sur notre cuisine par le Chef et son équipe

Composition des plats :



Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

Vous repérer grâce aux pictogrammes



# Menus des crèches

Semaine n° 08 - du 20 au 24 Février 2017

**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Egrené de bœuf au bouillon Purée de carottes  Purée pomme pruneau	Egrené de bœuf au bouillon Purée de carottes  Purée pomme pruneau	Pomelos Bœuf façon baekoffe ***  Purée pomme pruneau
MARDI	Colin au bouillon Purée d'haricots verts  Purée de poire	Colin au bouillon Purée d'haricots verts  Purée de poire	Salade de blé fantaisie Colin sauce bercy Haricots verts  Banane
MERCREDI	<i>Sans porc: Blanc de poulet au curry</i> Blanc de poulet au bouillon Purée de poireaux  Purée de pêche	Blanc de poulet au bouillon Purée de poireaux  Purée de pêche	Potage de potiron Sauté de porc au curry Semoule  Orange
JEUDI	Emincé de dinde au bouillon Purée de betteraves  Purée de pomme	Emincé de dinde au bouillon Purée de betteraves  Purée de pomme	Carottes râpées à l'orange Emincé de dinde aux champignons Petits-pois cuisinés  Riz au lait au chocolat
VENDREDI	Colin au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme banane	Colin au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme banane	Toast à la sardine a Pasta aux légumes (sans viande) ***  Kiwi

*Tout savoir*  
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

*C'est maison*

Toutes nos recettes sont élaborées sur notre cuisine par le Chef et son équipe

Composition des plats :



Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**a** C'est alternatif

**m** C'est maison

**B** C'est bio

**L** C'est local

**\*** Cuisine de Chef\*\*

# Menus des crèches

Semaine n° 09 - du 27 Février au 3 Mars 2017



Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Filet de colin au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme banane	Filet de colin au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme banane	Carottes râpées Filet de colin citron Purée d'épinards  Semoule au lait
MARDI	<i>Sans porc: Emincé de dinde au paprika</i> Emincé de dinde bouillon Purée de poireaux  Purée pomme	Emincé de dinde bouillon Purée de poireaux  Purée pomme	Pâtes basilic Sauté de porc au paprika Julienne de légumes au fromage frais  Kiwi
MERCREDI	Filet de hoki au bouillon Purée de carottes  Purée de pêche	Filet de hoki au bouillon Purée de carottes  Purée de pêche	Potage au potiron Omelette sauce tomate Pommes de terre forestière  Pomme
JEUDI	Égrené de boeuf au bouillon Purée d'haricot beurre  Purée pomme coing	Egrené de bœuf au bouillon Purée d'haricot beurre  Purée pomme coing	Salade de riz niçois Bœuf braisé aux champignons Chou-fleur  Orange
VENDREDI	Emincé de poulet au bouillon Purée de betteraves  Purée de poire	Emincé de poulet au bouillon Purée de betteraves  Purée de poire	Céleri sauce fromage blanc Tajine de poulet aux raisins Semoule  Purée de poire

*Tout savoir*  
sur les menus de vos tout-petits

*Qualité produits*



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

*C'est maison*

Toutes nos recettes sont élaborées sur notre cuisine par le Chef et son équipe

Composition des plats :



Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

Vous repérer grâce aux pictogrammes



# Menus des crèches

Semaine n° 10 - du 6 au 10 Mars 2017



Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Veau au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme banane	Veau au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme banane	Pomelos Blanquette de veau Riz créole  Purée pomme banane
MARDI	Filet de lieu au bouillon Purée d'haricots beurre  Purée de pomme	Filet de lieu au bouillon Purée d'haricots beurre  Purée de pomme	Taboulé Filet de lieu au citron Haricots beurre et pomme de terre  Kiwi
MERCREDI	Egrené de bœuf au bouillon Purée de poireaux  Purée pomme banane	Egrené de bœuf au bouillon Purée de poireaux  Purée pomme banane	Bouillon de pot au feu vermicelle Pot au feu ***  Banane
JEUDI	Pavé de hoki au bouillon Purée de carottes  Purée pomme pruneau	Pavé de hoki au bouillon Purée de carottes  Purée pomme pruneau	Chou blanc aux raisins secs Pavé de hoki à la bretonne Dés de carottes  Riz au lait à la fleur d'oranger
VENDREDI	Rôti de dinde au bouillon Purée de betteraves  Purée pomme coing	Rôti de dinde au bouillon Purée de betteraves  Purée pomme coing	Potage de légumes Rôti de dinde Coquillettes  Pomme

*Tout savoir*  
sur les menus de vos tout-petits

**Qualité produits**

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française  
Fruits indiqués selon disponibilités

*C'est maison*

Toutes nos recettes sont élaborées sur notre cuisine par le Chef et son équipe

Composition des plats :



Vous repérer grâce aux pictogrammes

- a C'est alternatif
- m C'est maison
- B C'est bio
- L C'est local
- \* Cuisine de Chef\*\*

# Menus des crèches

Semaine n° 11 - du 13 au 17 Mars 2017



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

		12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Egrené de bœuf au bouillon Purée d'haricot beurre	Egrené de bœuf au bouillon Purée d'haricot beurre	Carottes râpées Sauté de bœuf (à la pointe de chocolat) Pâtes Tortis
	Purée de pomme coing	Purée de pomme coing	Purée de pomme coing
MARDI	Filet de colin au bouillon Purée potiron carotte	Filet de colin au bouillon Purée potiron carotte	Potage de légumes Parmentier de poisson ***
	Purée pomme pruneau	Purée pomme pruneau	Pomme
MERCREDI	Blanc de dinde au bouillon Purée de betterave	Blanc de dinde au bouillon Purée de betterave	Potage parmentier Blanc de dinde Chou-fleur pomme de terre béchamel
	Purée pomme banane	Purée pomme banane	Banane
JEUDI	Blanc de poulet au bouillon Purée d'haricots verts	Blanc de poulet au bouillon Purée d'haricots verts	Salade de blé Blanc de poulet Haricots verts persillés
	Purée de poire	Purée de poire	Pain perdu façon pudding
VENDREDI	Filet de lieu au bouillon Purée de poireaux	Filet de lieu au bouillon Purée de poireaux	Chou rouge râpé Filet de lieu sauce curry Riz créole
	Purée de pomme	Purée de pomme	Kiwi

*Tout savoir*  
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

*C'est maison*

Toutes nos recettes sont élaborées sur notre cuisine par le Chef et son équipe

Le petit Poucet



Vous repérer grâce aux pictogrammes

**A** C'est alternatif

**M** C'est maison

**B** C'est bio

**L** C'est local

**C** Cuisine de Chef\*\*



Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

# Menus des crèches

Semaine n° 12 - du 20 au 24 Mars 2017



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Egrené de bœuf au bouillon Purée de carottes  Purée pomme pruneau	Egrené de bœuf au bouillon Purée de carottes  Purée pomme pruneau	Salade italienne Sauté de bœuf aux oignons Carottes  Kiwi
MARDI	Blanc de dinde au bouillon Purée d'haricots verts  Purée de pomme banane	Blanc de dinde au bouillon Purée d'haricots verts  Purée de pomme banane	Salade de chou chinois Blanc de dinde au miel Riz  Purée de pomme banane
MERCREDI	Pavé de hoki au bouillon Purée d'épinards  Purée de pomme	Pavé de hoki au bouillon Purée d'épinards  Purée de pomme	Salade de p. de terre Pavé de hoki citron Epinards béchamel  Banane
JEUDI	<i>Sans porc: Blanc de poulet rôti</i> Blanc de poulet au bouillon Purée de betteraves  Purée pomme coing	Blanc de poulet au bouillon Purée de betteraves  Purée pomme coing	Pomelos Rôti de porc Purée de navets  Floraline au lait au chocolat
VENDREDI	Filet de colin au bouillon Purée de poireaux  Purée de pomme banane	Filet de colin au bouillon Purée de poireaux  Purée de pomme banane	Potage aux champignons Filet de colin sauce fenouil Semoule  Orange

*Tout savoir*  
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

*C'est maison*

Toutes nos recettes sont élaborées sur notre cuisine par le Chef et son équipe

Composition des plats :



Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**A** Cest alternatif

**M** Cest maison

**B** Cest bio

**L** Cest local

**\*** Cuisine de Chef\*\*

# Menus des crèches

Semaine n° 13 - du 27 au 31 Mars 2017

**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Egrené de bœuf au bouillon Purée de carottes  Purée pomme pruneau	Egrené de bœuf au bouillon Purée de carottes  Purée pomme pruneau	Potage de légumes Hachis parmentier ***  Orange
MARDI	Filet de colin au bouillon Purée d'haricots verts  Purée de poire	Filet de colin au bouillon Purée d'haricots verts  Purée de poire	Salade exotique Filet de colin sauce bercy Haricots verts  Banane
MERCREDI	<i>Sans porc: Rôti de dinde</i> Rôti de dinde au bouillon Purée de poireaux  Purée de pomme	Rôti de dinde au bouillon Purée de poireaux  Purée de pomme	Céleri sauce fromage blanc Sauté de porc Haricots blancs à la tomate  Purée de pomme
JEUDI	Blanc de poulet au bouillon Purée de betteraves  Purée de pomme coing	Blanc de poulet au bouillon Purée de betteraves  Floraline à la vanille	Carottes râpées Blanc de poulet rôti Petits-pois cuisinés  Floraline à la vanille
VENDREDI	Saumon au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme banane	Saumon au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme banane	Toast à la sardine Riz à la cantonnaise (plat sans viande) ***  Ananas

*Tout savoir*  
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

*C'est maison*

Toutes nos recettes sont élaborées sur notre cuisine par le Chef et son équipe

Composition des plats :  
Salade exotique : riz, tomate, ananas, maïs



Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**A** C'est alternatif **M** C'est maison **B** C'est bio **L** C'est local **C** Cuisine de Chef\*\*