

MENU CRECHES

Semaine n° 14 - du 02 au 07 Avril 2018



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
— AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI			Lundi de Pâques
MARDI	<p><i>Sans viande: omelette sce piperade</i></p> <p>Egrené de bœuf au bouillon Purée d'haricots verts Purée de pomme banane</p>	<p>Egrené de bœuf au bouillon Purée d'haricots verts Purée de pomme banane</p>	<p>Potage de légumes Sauté de bœuf aux poivrons Boulgour Pomme</p>
MERCREDI	<p><i>Sans porc : poisson</i></p> <p>Blanc de dinde au bouillon Purée de blettes Purée pomme coing</p>	<p>Blanc de dinde au bouillon Purée de blettes Purée pomme coing</p>	<p>Salade de coquillettes basilic Rôti de porc au jus Blettes béchamel Banane</p>
JEUDI	<p><i>Sans viande: riz cantonnais S/V</i></p> <p>Blanc de poulet au bouillon Purée de petits pois Purée pomme fruits rouges</p>	<p>Blanc de poulet au bouillon Purée de petits pois Purée pomme fruits rouges</p>	<p>Tomate à l'estragon Risotto volaille petits-pois *** Purée pomme fruits rouges</p>
VENDREDI	<p>Dos de colin au bouillon Purée de carottes Purée de pomme</p>	<p>Dos de colin au bouillon Purée de carottes Purée de pomme</p>	<p>Cake provençal Dos de colin au citron Purée de carottes Orange</p>

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servis sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger du Bosquet (81)

Composition des plats :

Cake provençal : cake aux tomates, oignons, herbes de provence

3-3-4 STD
P.A. n°3



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

MENU CRECHES

Semaine n° 15 - du 09 au 14 Avril 2018



Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	<i>Sans viande: Omelette</i> Égrené de bœuf au bouillon Purée de courgettes Purée pomme romarin	Égrené de bœuf au bouillon Purée de courgettes Purée pomme romarin	Salade antillaise Sauté de bœuf aux oignons Mitonnée de légumes Kiwi
MARDI	<i>Sans viande: dos de colin/purée</i> Canard au bouillon Purée d'épinards Purée pomme carotte	Canard au bouillon Purée d'épinards Purée pomme carotte	* Concombre cube Parmentier de canard à la crème de maïs *** Purée pomme carotte
MERCREDI	<i>Sans viande: omelette</i> Blanc de dinde au bouillon Purée d'haricots verts Purée pomme banane	Blanc de dinde au bouillon Purée d'haricots verts Purée pomme banane	Salade de lentilles Tarte Italienne Haricots verts Banane
JEUDI	<i>Sans viande: dos de colin à l'estragon</i> Dos de colin au bouillon Purée de carottes Purée pomme pruneau	Dos de colin au bouillon Purée de carottes Purée pomme pruneau	Radis rondelles sauce au fromage blanc Rôti de porc sauce estragon Pomme de terre carottes Clafoutis aux pommes
VENREDI	<i>Sans viande: colin crème tomate origan</i> Blanc de poulet au bouillon Purée de betteraves Purée pomme poire	Blanc de poulet au bouillon Purée de betteraves Purée pomme poire	Crème de courgettes froide Blanc de poulet sauce tomate origan Semoule Poire

Tout savoir sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Les viandes de porc servis sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger du Bosquet (81)

Composition des plats :

Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron / Tarte italienne : fond de tarte, tomates concassées, oignons, poivrons, rondelles d'olives noires, emmental

Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

3-3-4 STD
P.A. n°4

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

MENU CRECHES

Semaine n° 16 - du 16 au 21 Avril 2018



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
— AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —

Déjeuner

LUNDI

Sans viande: omelette sauce tomate

Égrené de bœuf au bouillon
Purée de carottes

Purée pomme pruneau

12 / 18 mois

Egrené de bœuf au bouillon
Purée de carottes

Purée pomme pruneau

+ 18 mois

Betterave
Tortis à la bolognaise

Pomme

MARDI

Dos de colin au bouillon
Purée d'haricots beurre

Purée pomme rhubarbe

Dos de colin au bouillon
Purée d'haricots beurre

Purée pomme rhubarbe

Taboulé
Dos de colin à la ciboulette
Haricots beurre

Ananas

MERCREDI

Sans viande: colin

Rôti de dinde au bouillon
Purée d'épinards

Purée pomme coing

Rôti de dinde au bouillon
Purée d'épinards

Purée pomme coing

Tomate
Rôti de dinde
Epinards et p.de terre béchamel

Riz au lait

JEUDI

Sans viande: omelette

Blanc de poulet au bouillon
Purée de courgettes

Purée pomme romarin

Blanc de poulet au bouillon
Purée de courgettes

Purée pomme romarin

Carottes râpées citronette
Jambon blanc
Purée de p. de terre

Purée pomme romarin

VENDREDI

Saumon au bouillon
Purée de blettes

Purée pomme framboise

Saumon au bouillon
Purée de blettes

Purée pomme framboise

Toast à la sardine
Chilli de légumes et riz

Kiwi

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Les viandes de porc servis sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger du Bosquet (81)

Composition des plats :

Chili de légumes : haricots rouges, maïs, poivrons, oignons à la tomate

3-3-4 STD
P.A. n°5



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

MENU CRECHES

Semaine n° 17 - du 23 au 28 Avril 2018

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
— AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —

Déjeuner

LUNDI

6/12 mois

12 / 18 mois

+ 18 mois

Égrené de bœuf au bouillon
Purée de poireaux

Omelette
Purée de poireaux

Haricots verts tomate
Omelette
Pomme de terre courgettes aux herbes

Purée pomme orange

Purée pomme orange

Orange

Sans viande: couscous au colin

MARDI

Blanc de poulet au bouillon
Purée de betteraves

Blanc de poulet au bouillon
Purée de betteraves

Radis râpés sauce au fromage blanc
Couscous au poulet

Purée pomme fraise

Purée pomme fraise

Purée pomme fraise

MERCREDI

Dos de colin au bouillon
Purée de courgettes

Dos de colin au bouillon
Purée de courgettes

Concombre
Dos de colin à la vanille
Riz brocolis

Purée pomme fruits rouges

Purée pomme fruits rouges

Milk shake de pomme fruits rouges

Sans viande: omelette

JEUDI

Blanc de dinde au bouillon
Purée de petits pois

Blanc de dinde au bouillon
Purée de petits pois

Tortis couleur
Rôti de porc au jus
Petits pois

Purée pomme raisin sec

Purée pomme raisin sec

Kiwi

Sans viande: colin sce tomate

VENDREDI

Egrené de bœuf au bouillon
Purée de carottes

Egrené de bœuf au bouillon
Purée de carottes

Salade de boulgour
Sauté de bœuf marengo
Carottes

Purée pomme rhubarbe

Purée pomme rhubarbe

Pomme

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Les viandes de porc servis sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indigènes selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger du Bosquet (81)

Composition des plats :

P. de terre briam : p. de terre, courgette, aubergine, oignon, thym, origan, ail, oignon / Sauce marengo : tomate, oignon, champignon

3-3-4 STD
P.A. n°1

Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

MENU CRECHES

Semaine n° 18 - du 30 Avril au 05 Mai 2018



Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	<i>Sans viande: omelette</i> Blanc de dinde au bouillon Purée d'haricots beurre Purée de pommes	Blanc de dinde au bouillon Purée d'haricots beurre Purée de pommes	Carottes râpées citronette Jambon Coquillettes Pomme
MARDI	<i>Sans viande:</i>		Fête du travail
MERCREDI	<i>Sans viande: brandade de poisson</i> Egrené de boeuf au bouillon Purée de carottes Purée pomme romarin	Egrené de boeuf au bouillon Purée de carottes Purée pomme romarin	Betteraves ciboulette Hachis parmentier *** Kiwi
JEUDI	Dos de colin au bouillon Purée de courgettes Purée pomme cassis	Dos de colin au bouillon Purée de courgettes Floraline au lait	Tomate Dos de colin sauce basilic Courgettes et p.de terre Floraline au lait
VENREDI	Blanc de poulet au bouillon Purée d'haricots verts Purée pomme fraise	Blanc de poulet au bouillon Purée d'haricots verts Purée pomme fraise	Salade de lentilles Clafoutis provençal Haricots verts Banane ou Fraises (sous réserve)

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Les viandes de porc servis sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger du bosquet (81)

Composition des plats :

Clafoutis provençal : tomate, courgette, aubergine, poivron, oignon

3-3-4 STD
P.A. n°2



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

MENU CRECHES

Semaine n° 19 - du 07 au 12 Mai 2018



Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Dos de colin au bouillon Purée de carottes Purée de pommes coupelle	Dos de colin au bouillon Purée de carottes Purée de pommes coupelle	Crème de courgettes Marmite de poisson Riz coloré Pomme
MARDI			Armistice du 8 Mai 1945
MERCREDI	<i>Sans viande: colombo de poisson</i> Emincé de dinde au bouillon Purée de courgettes Purée de poire coupelle	Emincé de dinde au bouillon Purée de courgettes Purée de poire coupelle	Salade de blé fantaisie Colombo de porc Dés de carottes Poire
JEUDI			Jeudi de l'Ascension
VENREDI	Dos de colin au bouillon Purée d'épinards Purée pomme banane coupelle	Dos de colin au bouillon Purée d'épinards Purée pomme banane coupelle	Salade Nantaise Dos de colin au citron Epinards béchamel Banane

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Les viandes de porc servis sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger du bosquet (81)

Composition des plats :

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, concombre, olive, mais / Salade Nantaise : p. de terre, concombre, haricot vert, tomate / Marmite de poisson : colin, poivron, tomate, oignon / Sauce colombo : oignon, banane, mélange colombo / Pêlé mèle : tomate, courgette, aubergine, poivron

3-3-4 STD
P.A. n°3



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

MENU CRECHES

Semaine n° 20 - du 14 au 19 Mai 2018

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
— AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —



Hubert le Colvert en Angleterre

Tout savour
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Les viandes de porc servis sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger du bosquet (81)

Composition des plats :

Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron / Fish & chips : nugget's de poisson, potatoes

Déjeuner

LUNDI

6/12 mois

12 / 18 mois

+ 18 mois

Sans viande: omelette

Sauté de veau au bouillon
Purée de courgettes

Sauté de veau au bouillon
Purée de courgettes

Houmous de pois chiche et son toast
Veau marengo
Courgettes et pommes de terre

Purée pomme romarin

Purée pomme romarin

Kiwi

Sans viande: colin sauce curry

Dos de colin au bouillon
Purée de carottes

Dos de colin au bouillon
Purée de carottes

Betteraves
Rôti de porc sauce curry
Semoule

Purée pomme fraise

Purée pomme fraise

Pomme

Sans viande: omelette

Blanc de dinde au bouillon
Purée d'haricots beurre

Blanc de dinde au bouillon
Purée d'haricots beurre

Salade Antillaise
Tarte tomate chèvre
Haricots beurre

Purée pomme rhubarbe

Purée pomme rhubarbe

Banane

Dos de colin au bouillon
Purée de blettes

Dos de colin au bouillon
Purée de blettes



Crème de petits-pois
Fish & Chips

Purée pomme menthe

Purée pomme menthe

Purée pomme menthe

Sans viande: colin à l'estragon

Blanc de poulet au bouillon
Purée de betteraves

Blanc de poulet au bouillon
Purée de betteraves

Concombres
Blanc de poulet à l'estragon
Pâtes tortis

Purée pomme cassis

Purée pomme cassis

Purée pomme cassis

VENREDI

MERCREDI

MARDI

3-3-4 STD
P.A. n°4

Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

MENU CRECHES

Semaine n° 21 - du 21 au 26 Mai 2018

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI			Lundi de Pentecôte
MARDI	Dos de colin au bouillon Purée de petits-pois Purée pomme raisins secs	Dos de colin au bouillon Purée de petits-pois Purée pomme raisins secs	Crème de carottes au cumin froide Dos de colin au fenouil Riz créole Kiwi
MERCREDI	<i>Sans viande: omelette</i> Rôti de dinde au bouillon Purée d'épinards Purée pomme banane	Rôti de dinde au bouillon Purée d'épinards Semoule au lait à la cannelle	Radis sauce fromage blanc à la ciboulette Rôti de dinde Courgettes poivrons p. de terre à la tomate Semoule au lait à la cannelle
JEUDI	<i>Sans viande: dos de colin sce citron</i> Egrené de bœuf au bouillon Purée de courgettes Purée pomme fruits rouges	Egrené de bœuf au bouillon Purée de courgettes Purée pomme fruits rouges	Tomate ciboulette Sauté de bœuf au citron Boulgour Purée pomme fruits rouges
VENDREDI	<i>Sans viande: omelette</i> Blanc de poulet au bouillon Purée d'haricots verts Purée de pommes romarin	Blanc de poulet au bouillon Purée d'haricots verts Purée de pommes romarin	* Haricot tarbais crémeux (et son toast) Blanc de poulet basquaise Haricots verts Fraises

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Les viandes de porc servis sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger du bosquet (81)

Composition des plats :



MENU CRECHES

Semaine n° 22 - du 28 Mai au 02 Juin 2018

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
— AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Blanc de dinde au bouillon Purée d'épinards	Omelette Purée d'épinards	Carottes cuites au citron Omelette sauce piperade Blé
	Purée pomme coing	Purée pomme coing	Kiwi
MARDI	<i>Sans viande: dos de colin</i> Blanc de poulet au bouillon Purée de courgettes	Blanc de poulet au bouillon Purée de courgettes	Taboulé Blanc de poulet à l'estragon Courgettes en cubes
	Purée pomme banane	Purée pomme banane	Banane
MERCREDI	Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts	Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts	Tomate Dos de colin au citron Purée d'haricots verts
	Purée pomme griotte	Purée pomme griotte	Clafoutis aux griottes
JEUDI	<i>Sans viande: omelette</i> Blanc de dinde au bouillon Purée de petits-pois	Blanc de dinde au bouillon Purée de petits-pois	Salade de coquillettes basilic Rôti de porc Petits-pois carottes
	Purée pomme abricot	Purée pomme abricot	Abricot (sous réserve)
VENREDI	<i>Sans viande: dos de colin sauce provençale</i> Egréné de bœuf au bouillon Purée de betteraves	Egréné de bœuf au bouillon Purée de betteraves	Concombre Sauté de bœuf provençal Semoule
	Purée pomme framboise	Purée pomme framboise	Smoothie pomme framboise

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Les viandes de porc servis sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger du bosquet (81)

Composition des plats :

Sauce piperade : oignon, tomate, poivron, ail /
Sauce provençale : tomate concassée, oignons, herbes de provance

3-3-4 STD
P.A. n°1

Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

MENU CRECHES

Semaine n° 23 - du 04 au 09 Juin 2018



Déjeuner

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

6/12 mois

12 / 18 mois

+ 18 mois

Sans viande: colin

Blanc de poulet au bouillon
Purée de courgettes

Blanc de poulet au bouillon
Purée de courgettes

Rillettes de poisson échalote et ciboulette
a Tajine de légumes, pois chiche et semoule

Purée pomme fruits rouges

Purée pomme fruits rouges

Purée pomme fruits rouges

Dos de colin au bouillon
Purée d'haricots verts

Dos de colin au bouillon
Purée d'haricots verts

Salade arlequin
Dos de colin au basilic
Haricots verts

Purée pomme banane

Purée pomme banane

Banane

Sans viande: riz cantonnais S/V

Egréné de boeuf au bouillon
Purée d'épinards

Egréné de boeuf au bouillon
Purée d'épinards

Betterave
Chili con carne

Purée pomme abricot

Purée pomme abricot

Abricot

Dos de colin au bouillon
Purée de carottes

Dos de colin au bouillon
Purée de carottes

Courgettes râpées
Dos de colin sauce aneth
Carottes et pomme de terre

Purée de pommes

Purée de pommes

Floraline au chocolat

Sans viande: omelette

Blanc de dinde au bouillon
Purée d'haricots beurre

Blanc de dinde au bouillon
Purée d'haricots beurre

Salade artichaut tomate
Rôti de porc au jus
Coquillettes

Purée pomme coing

Purée pomme coing

Nectarine

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

- Les viandes de porc servis sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
- Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française
- Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger du Bosquet (81)

Composition des plats :

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Pêlé même provençal : tomate, courgette, aubergine, poivron
Chili con carne: riz, haricots rouges, bœuf haché, oignons, tomates, poivrons

3-3-4 STD
P.A. n°2



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

MENU CRECHES

Semaine n° 24 - du 11 au 16 Juin 2018



Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Dos de colin au bouillon Purée de blettes Purée de pomme banane	Dos de colin au bouillon Purée de blettes Purée de pomme banane	Salade bicolore citronette Marmite de poisson Pâtes tortis Pomme
MARDI	<i>Sans viande: omelette</i> Blanc de dinde au bouillon Purée de petits-pois Purée pomme pêche	Blanc de dinde au bouillon Purée de petits-pois Purée pomme pêche	Salade de boulgour Jambon blanc Petits-pois carottes Pêche
MERCREDI	<i>Sans viande: risotto de poisson</i> Blanc de poulet au bouillon Purée de betteraves Purée pomme rhubarbe	Blanc de poulet au bouillon Purée de betteraves Purée pomme rhubarbe	Concombre ciboulette Risotto tomate champignons et volaille *** Purée pomme rhubarbe
JEUDI	<i>Sans viande: colin sauce citron</i> Egrené de bœuf au bouillon Purée de carottes Purée pomme raisin sec	Egrené de bœuf au bouillon Purée de carottes Purée pomme raisin sec	Bortch Sauté de bœuf façon strogonoff Pomme de terre carottes *** Dessert de l'Oural
VENREDI	Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts Purée de pomme	Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts Purée de pomme	Houmous et son toast Dos de colin au citron Haricots verts à la tomate Banane



Qualité produits

Les viandes de porc servis sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe



Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger du Bosquet (81)

Composition des plats :

Salade bicolore : carotte râpée, radis / Sauce strogonoff : champignon, crème, paprika, concentré de tomate / Salade de boulgour : boulgour, tomate, brunoise de légumes, oignons / Houmous : pois chiche, citron, ail huile d'olive, paprika

3-3-4 STD
P.A. n°3



Vous repérer grâce aux pictogrammes



MENU CRECHES

Semaine n° 25 - du 18 au 24 Juin 2018

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
— AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Sans viande: omelette Égrené de bœuf au bouillon Purée d'haricots verts Purée pomme nectarine	Égrené de bœuf au bouillon Purée d'haricots verts Purée pomme nectarine	Salade antillaise Sauté de bœuf à la tomate Mitonée de légumes Nectarine
MARDI	Dos de colin au bouillon Purée d'épinards Purée pomme coing	Dos de colin au bouillon Purée d'épinards Purée pomme coing	Tomates Parmentier de poisson *** Purée pomme cassis
MERCREDI	<i>Sans viande: omelette</i> Blanc de dinde au bouillon Purée d'haricots beurre Purée de pomme	Blanc de dinde au bouillon Purée d'haricots beurre Purée de pomme	Salade de lentilles Clafoutis provençal Haricots beurre Banane
JEUDI	<i>Sans viande: colin</i> Dos de colin au bouillon Purée de courgettes Purée pomme banane	Dos de colin au bouillon Purée de courgettes Purée pomme banane	Melon Rôti de porc à l'estragon Courgettes et pomme de terre Riz au lait à la fleur d'oranger
VENDREDI	<i>Sans viande: colin</i> Blanc de poulet au bouillon Purée de betteraves Purée pomme pêche	Blanc de poulet au bouillon Purée de betteraves Purée pomme pêche	Gaspacho Tajine de poulet aux abricots Semoule Pêche

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Les viandes de porc servis sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger du Bosquet (81)

Composition des plats :

Salade antillaise : riz, ananas, poivron, tomate / Mitonnée de légumes : haricot vert, courgette, carotte

3-3-4 STD
P.A. n°4



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

MENU CRECHES

Semaine n° 26 - du 25 au 30 Juin 2018

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
— AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	<p><i>Sans viande: pâtes au poisson</i></p> <p>Egréné de bœuf au bouillon</p> <p>Purée d'haricots verts</p> <p>Purée pomme rhubarbe</p>	<p>Egréné de bœuf au bouillon</p> <p>Purée d'haricots verts</p> <p>Purée pomme rhubarbe</p>	<p>Carottes râpées citronette</p> <p>Tortis à la bolognaise</p> <p>***</p> <p>Purée pomme rhubarbe</p>
MARDI	<p>Dos de colin au bouillon</p> <p>Purée d'haricots beurre</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Dos de colin au bouillon</p> <p>Purée d'haricots beurre</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Taboulé</p> <p>Dos de colin à la ciboulette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Abricot</p>
MERCREDI	<p><i>Sans viande: omelette</i></p> <p>Rôti de dinde au bouillon</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Rôti de dinde au bouillon</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Tomate</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Riz brocolis</p> <p>* Flan au lait d'amande et compotée d'abricot</p>
JEUDI	<p><i>Sans viande: omelette</i></p> <p>Blanc de poulet au jus</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Blanc de poulet au jus</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Betteraves</p> <p>Jambon</p> <p>Purée de p. de terre</p> <p>Pomme</p>
VENDREDI	<p>Saumon au bouillon</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Purée pomme pêche</p>	<p>Saumon au bouillon</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Purée pomme pêche</p>	<p>Rillettes à la sardine</p> <p>* Chili de légumes et riz</p> <p>Pêche</p>

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Les viandes de porc servis sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger du Bosquet (81)

Composition des plats :

Chili de légumes : haricots rouges, maïs, poivrons, oignons à la tomate

3-3-4 STD
P.A. n°5



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr