

MENUS DES CRECHES

Semaine n° 14 - du 1er au 7 Avril 2019

Ansamble

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

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	<i>San viande: omelette</i> Emincé de poulet au bouillon Purée de navet Purée pomme orange	Emincé de poulet au bouillon Purée de navet Purée pomme orange	Toast à la sardine Riz façon cantonnais *** Orange
MARDI	Dos de colin au bouillon Purée de betteraves Purée pomme romarin	Dos de colin au bouillon Purée de betteraves Purée pomme romarin	Concombre Dos de colin concarnoise Tortis Purée pomme romarin
MERCREDI	<i>sans viande: brandade de poisson</i> Egréné de bœuf au bouillon Purée de carottes Purée de pommes	Egréné de bœuf au bouillon Purée de carottes Purée de pommes	Salade artichaut tomate Hachis-Parmentier *** Pomme
JEUDI	<i>Sans viande: omelette</i> Rôti de dinde au bouillon Purée d'épinards Purée pomme coing	Rôti de dinde au bouillon Purée d'épinards Semoule au lait	Carottes râpées citronette Rôti de dinde Epinards et pomme de terre béchamel Semoule au lait
VENREDI	Saumon au bouillon Purée d'haricots verts Purée pomme fraise	Saumon au bouillon Purée d'haricots verts Purée pomme fraise	Salade de boulgour aux petits légumes Saumon sauce beryc Haricots verts persillés Banane

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies 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 des Vergers du Bosquet (81)

Composition des plats :

Concarnoise : tomate, crème, oignon, ail, persil, farine, huile / Rillettes sardine : sardine, colin, crème, citron / Beryc : oignon, échalote, crème, persil, huile de tournesol / Sal. de boulgour : boulgour, brunoise de légumes, échalote, huile / Riz cantonnais : riz, petit-pois, oeuf, carotte, oignon

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

MENUS DES CRECHES

Semaine n° 15 - du 8 au 14 Avril 2019

Ansamble

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

Déjeuner

LUNDI

6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
<i>Sans viande: colin à l'estragon</i> Emincé de poulet au bouillon Purée de carotte Purée pomme vanille	Emincé de poulet au bouillon Purée de carotte Purée pomme vanille	Betteraves Emincé de poulet à l'estragon Semoule Kiwi

MARDI

<i>Sans porc : blanc de dinde</i> Blanc de dinde au bouillon Purée de poireaux Purée pomme agrumes	Blanc de dinde au bouillon Purée de poireaux Purée pomme agrumes	Carotte et céleri râpés citronette Rôti de porc au jus Lentilles Purée pomme agrumes
---	--	---

MERCREDI

Egréné de bœuf au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme poire	Omelette Purée d'haricot beurre Purée pomme poire	Salade provençale Omelette Haricots beurre à la tomate Poire
---	---	---

JEUDI

Dos de colin au bouillon Purée de betteraves Purée pomme fruits rouges	Dos de colin au bouillon Purée de betteraves Purée pomme fruits rouges	Radis à la croque Dos de colin sauce oseille Riz créole Milk shake pomme fruits rouges
--	--	---

VENREDI

<i>Sans viande: omelette</i> Egréné de bœuf au bouillon Purée de petits-pois Purée de pommes	Egréné de bœuf au bouillon Purée de petits-pois Banane	Salade italienne Sauté de bœuf stroganoff Printanière de légumes "maison" Banane
---	--	---

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies 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 des Vergers du Bosquet (81)

Composition des plats :

Salade provençale : p. de terre, tomate, olive noire rondelle, basilic, huile / Sauce oseille : oseille, champignon, oignon, farine, huile / Salade italienne : pâte, tomate, olive noire rondelle, basilic, huile / Sauce stroganoff : concentré de tomate, champignon, crème, farine, oignon, carotte, huile

STD

P.A. n°1



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

MENUS DES CRECHES

Semaine n° 16 - du 15 au 21 Avril 2019

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Dos de colin au bouillon Purée de betteraves Purée pomme banane	Dos de colin au bouillon Purée de betteraves Purée pomme banane	Salade de blé fantaisie Dos de colin à la bretonne Poêlée de légumes Banane
MARDI	Sans viande: omelette Emincé de poulet au bouillon Purée d'épinards Purée pomme coing	Emincé de poulet au bouillon Purée d'épinards Purée pomme coing	Carottes cuites au cumin Flan de poireaux vinaigrette au parika fumé * Coquillettes Pomme
MERCREDI	Sans viande: colin Egrené de boeuf au bouillon Purée de navet Purée pomme vanille	Egrené de boeuf au bouillon Purée de navet Purée pomme vanille	Salade artichaut tomate Jambon blanc Purée de pomme de terre Orange
JEUDI	Sans viande: omelette Sauté de veau au bouillon Purée de carottes Purée pomme orange	Sauté de veau au bouillon Purée de carottes Purée pomme orange	 Concombre au fromage blanc Sauté de veau printanier Carottes persillées Dessert de Pâques (Moelleux au chocolat)
VENREDI	Dos de colin au bouillon Purée de poireaux Purée de pommes	Dos de colin au bouillon Purée de poireaux Purée de pommes	Crème de céleri Dos de colin sauce curry Boulgour Kiwi

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies 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 des Vergers du Bosquet (81)

Composition des plats :

Rillettes saumon : saumon, colin, crème, ciboulette, pulco / Tajine de légumes : lég. couscous, raisin sec, abricot au naturel, cumin, cannelle, tomate concassée / Sal. blé fantaisie : blé, concombre, radis, maïs, ciboulette, huile / Bretonne : julienne de légumes, oignon, farine, huile, citron, crème / Printanier : petit-pois, carotte, p. de terre

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**

MENUS DES CRECHES

Semaine n° 17 - du 22 au 28 Avril 2019

Ansamble

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

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI			Lundi de Pâques
MARDI	*** Purée d'haricots vert Purée de pommes coupelle	Dos de colin au bouillon (non haché) Purée d'haricots verts Purée de pommes coupelle	Betteraves Dos de colin sauce citron Tortis Pomme
MERCREDI	<i>Sans viande: omelette</i> Emincé de poulet au bouillon Purée de chou fleur Purée pomme banane coupelle	Emincé de poulet au bouillon Purée de chou fleur Banane	Salade arlequin Emincé de poulet au romarin Chou-fleur à la crème Banane
JEUDI	<i>Sans viande: colin au citron</i> Sauté de dinde au bouillon Purée de poireaux Purée de pomme fraise	Sauté de dinde au bouillon Purée de poireaux Purée de pomme fraise	Carottes râpées citronette Rôti de porc sauce paprika Riz créole Œufs au lait à la vanille
VENDREDI	<i>Sans viande: colin</i> Egréné de bœuf au bouillon Purée de courgettes Purée pomme romarin	Egréné de bœuf au bouillon Purée de courgettes Purée pomme romarin	Salade de boulgour aux petits-légumes Sauté de bœuf mironton Pomme de terre courgettes Kiwi

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies 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 des
Vergers du Bosquet (81)

Composition des plats :

Salade arlequin : p. de terre, maïs, petit-pois
/ Sauce aux figues : figues, oignon, sucre,
vinaigre de cidre, huile, farine, 4 épices : Sal.
de boulgour : boulgour, brunoise de
légumes, échalote, huile / Sauce mironton :
tomate concassée, carotte, oignon,
cornichon, farine, huile

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

MENUS DES CRECHES

Semaine n° 18 - du 29 Avril au 5 Mai 2019

Ansamble

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

Déjeuner

LUNDI

6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
<i>Sans viande:omelette</i>		Salade de lentilles
Blanc de dinde au bouillon	Blanc de dinde au bouillon	Blanc de dinde à la tomate
Purée de carottes	Purée de carottes	Carottes
Purée de pommes	Purée de pommes	Pomme

MARDI

Dos de colin au bouillon	Dos de colin au bouillon	Concombre
Purée de betteraves	Purée de betteraves	Marmite de poisson
Purée pomme griotte	Purée pomme griotte	Riz créole
		Purée pomme griotte

MERCREDI

		Fête du Travail
--	--	------------------------

JEUDI

Dos de colin au bouillon	Dos de colin au bouillon	Salade de blé
Purée d'épinards	Purée d'épinards	Rôti de porc au jus
Purée pomme banane	Purée pomme banane	Epinards et pomme de terre béchamel
		Kiwi

VENDREDI

<i>Sans viande : omelette</i>		Crème de chou-fleur au curry
Egréné de bœuf au bouillon	Egréné de bœuf au bouillon	Sauté de bœuf à la provençale
Purée de navets	Purée de navets	Boullgour
Purée pomme orange	Purée pomme orange	Orange

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies 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 des Vergers du Bosquet (81)

Composition des plats :

Salade de lentilles : lentilles, tomate, échalote, persil, huile / Sauce provençale : tomate concassée, oignon, ail, farine, herbes de provence, huile

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

MENUS DES CRECHES

Semaine n° 19 - du 6 au 12 Mai 2019



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

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	<i>Sans viande:parmentier de poisson</i> Egréné de bœuf au bouillon Purée d'épinards Purée pomme banane	Egréné de bœuf au brouillon Purée d'épinards Purée pomme banane	Betteraves Hachis-Parmentier *** Kiwi
MARDI	Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts Purée pomme vanille	Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts Purée pomme vanille	Taboulé Dos de colin sauce basquaise Haricots verts Banane
MERCREDI			Victoire 1945
JEUDI	<i>Sans viande:dos de colin crème origan</i> Emincé de poulet au bouillon Purée de betteraves Purée pomme fraise coupelle	Emincé de poulet au bouillon Purée de betteraves Purée pomme fraise coupelle	Carottes râpées citronette Emincé de poulet sauce crème origan Coquillettes Purée pomme fraise coupelle
VENDREDI	Blanc de dinde au bouillon Purée de carottes Purée de pommes	Omelette Purée de carottes Purée de pommes	Salade nicarde Tarte tomate et chèvre Carottes au cumin Pomme

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies 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 des
Vergers du Bosquet (81)

Composition des plats :

Taboulé : semoule, concombre, tomate,
menthe, huile d'olive, pulco / Salade nicarde
: p. de terre, tomate, haricot vert / sauce
basquaise : tomate concassée, poivron,
oignon, ail, farine, huile / Crème origan :
crème, origan, ail, huile, farine

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

MENUS DES CRECHES

Semaine n° 20 - du 13 au 19 Mai 2019

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	<p><i>Sans viande: dos de colin</i></p> <p>Blanc de dinde au bouillon Purée de petit pois</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Blanc de dinde au bouillon Purée de petit pois</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Salade de coquillettes basilic Rôti de porc au jus Petits pois cuisinés</p> <p>Pomme</p>
MARDI	<p>Blanc de poulet au bouillon Purée de carottes</p> <p>Purée pomme rhubarbe</p>	<p>Omelette Purée de carottes</p> <p>Purée pomme rhubarbe</p>	<p>Concombre Omelette Blé à la tomate</p> <p>Purée pomme rhubarbe</p>
MERCREDI	<p>Dos de colin au bouillon Purée d'épinards</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Dos de colin au bouillon Purée d'épinards</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Crème de courgettes Couscous de poisson ***</p> <p>Fraises (sous réserve)</p>
JEUDI	<p><i>Sans viande: Dos de colin</i></p> <p>Emincé de poulet au bouillon Purée de courgette</p> <p>Purée pomme mangue</p>	<p>Emincé de poulet au bouillon Purée de courgette</p> <p>Purée pomme mangue</p>	<p>Houmous au cumin et son toast Emincé de poulet à la sri lankaise Cari de légumes</p> <p>Lassi à la mangue</p>
VENDREDI	<p><i>Sans viande: omelette</i></p> <p>Egréné de bœuf au bouillon Purée d'haricots beurre</p> <p>Purée pomme banane</p>	<p>Egréné de bœuf au bouillon Purée d'haricots beurre</p> <p>Purée pomme banane</p>	<p>Salade de riz niçois Sauté de bœuf aux olives Haricot beurre</p> <p>Banane</p>

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

C'EST LA FÊTE
Fêtes des Lanternes au Sri Lanka
Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies 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 des Vergers du Bosquet (81)

Composition des plats :

Sauce sri lankaise : lait de coco, tomate, ail oignon gingembre, coriandre / Cari de légumes : p. de terre, carotte, courgette, curry / Salade de riz niçois : riz, tomate, olive noire, basilic, huile / Houmous : pois chiche, cumin, ail, pulco, huile d'olive

STD

P.A. n°1



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

MENUS DES CRECHES

Semaine n° 21 - du 20 au 26 Mai 2019

Ansamble

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

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts Purée de pommes	Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts Purée de pommes	Salade de boulgour aux petits légumes Dos de colin sauce tomate Haricots verts persillés Kiwi
MARDI	<i>Sans viande: omelette</i> Blanc de dinde au bouillon Purée de courgettes Purée pomme romarin	Blanc de dinde au bouillon Purée de courgettes Purée pomme romarin	Radis à la croque Salade de tortis couleur courgette tomate fèves a *** Purée pomme romarin
MERCREDI	Filet de saumon au bouillon Purée d'épinards Purée pomme banane	Filet de saumon au bouillon Purée d'épinards Purée pomme banane	Tomates ciboulette Filet de saumon au basilic Epinards et pomme de terre béchamel Gâteau au fromage blanc
JEUDI	<i>Sans viande: omelette</i> Emincé de poulet au bouillon Purée de carottes Purée pomme vanille	Emincé de poulet au bouillon Purée de carottes Purée pomme vanille	Betteraves * Cassoulet de canard * *** Pêche (sous réserve)
VENDREDI	<i>Sans viande: dos de colin sce tomate</i> Egréné de bœuf au bouillon Purée de navets Purée pomme cannelle	Egréné de bœuf au bouillon Purée de navets Purée pomme cannelle	Crème de carotte céleri Sauté de bœuf marengo Riz créole Kiwi

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies 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 des Vergers du Bosquet (81)

Composition des plats :

Salade de boulgour : boulgour, brunoise de légumes, échalote, huile

STD
P.A. n°2



Vous repérez 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

MENUS DES CRECHES

Semaine n° 22 - du 27 Mai au 2 Juin 2019

Ansamble

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

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	<p><i>Sans viande: colin</i></p> <p>Egréné de bœuf au bouillon</p> <p>Purée de betteraves</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Egréné de bœuf au bouillon</p> <p>Purée de betteraves</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Crème de courgette froide</p> <p>Coquillettes bolognaise</p> <p>***</p> <p>Pomme</p>
MARDI	<p>Dos de colin au bouillon</p> <p>Purée de poireaux</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Dos de colin au bouillon</p> <p>Purée de poireaux</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Concombre</p> <p>Dos de colin au fenouil</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Purée pomme fraise</p>
MERCREDI	<p><i>Sans viande: Dos de colin</i></p> <p>Blanc de dinde au bouillon</p> <p>Purée de chou-fleur</p> <p>Purée pomme banane</p>	<p>Blanc de dinde au bouillon</p> <p>Purée de chou-fleur</p> <p>Purée pomme banane</p>	<p>Riz à la niçoise</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Banane</p>
JEUDI			<p>Ascension</p>
VENREDI	<p>Dos de colin au bouillon</p> <p>Purée d'haricots verts</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Dos de colin au bouillon</p> <p>Purée d'haricots verts</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Salade de blé fantaisie</p> <p>Dos de colin au lait de coco</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiwi</p>

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies 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 des Vergers du Bosquet (81)

Composition des plats :

Riz à la niçoise : riz, tomate, olive noire, basilic, huile / Salade de blé fantaisie : blé, concombre, radis, maïs, ciboulette, huile / Sauce lait de coco : lait de coco, crème, carotte, oignon, farine

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

MENUS DES CRECHES

Semaine n° 23 - du 3 au 9 Juin 2019

Ansamble

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

Déjeuner

LUNDI

6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
<i>Sans viande: Omelette</i>		Salade italienne
Egréné de bœuf au bouillon	Egréné de bœuf au bouillon	Goulash de bœuf
Purée de carotte	Purée de carotte	Carottes
Purée pomme romarin	Purée pomme romarin	Pomme

MARDI

<i>Sans viande : Dos de colin</i>		Tomate basilic
Dos de colin au bouillon	Dos de colin au bouillon	Dos de colin à l'aneth
Purée d'haricot beurre	Purée d'haricot beurre	Riz créole
Purée pomme vanille	Purée pomme vanille	Purée pomme vanille

MERCREDI

Blanc de poulet au bouillon	Omelette	Salade de lentilles
Purée de courgettes	Purée de courgettes	Tarte tomate chèvre
Purée pomme orange	Purée pomme orange	Courgettes

JEUDI

<i>Sans viande : Dos de colin</i>		Melon
Blanc de dinde au bouillon	Blanc de dinde au bouillon	Saute de porc à la sauge
Purée de céleri	Purée de céleri	Purée de céleri
Purée de pomme fruits rouges	Semoule aux fruits rouges	Semoule aux fruits rouges

VENDREDI

<i>Sans viande: dos de colin basquaise</i>		Betteraves
Emincé de poulet au bouillon	Emincé de poulet au bouillon	Emincé de poulet basquaise
Purée de poireaux	Purée de poireaux	Coquillettes
Purée pomme pêche	Purée pomme pêche	Pêche

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies 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 des Vergers du Bosquet (81)

Composition des plats :

Salade de lentilles : lentilles, tomate, échalote, persil, huile / Salade italienne : tortis, tomate, olive noire rondelle, basilic, huile / Sauce basquaise : tomate concassée, poivron, oignon, ail, farine, huile

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

MENUS DES CRECHES

Semaine n° 24 - du 10 au 16 Juin 2019



Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI			Pentecôte
MARDI	Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts Purée de pommes	Dos de colin au bouillon Purée d'haricots verts Purée de pommes	Salade de tortis Dos de colin sauce citron Haricots verts Pomme
MERCREDI	<i>Sans viande: Dos de colin</i> 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 béchamel Moelleux aux fruits rouges
JEUDI	Blanc de poulet au bouillon Purée de petits-pois Purée pomme abricot	Omelette Purée de petits-pois Abricot	* Brandade d'anchois de Collioure * a Riz façon cantonnais *** Abricot
VENDREDI	<i>Sans viande: Omelette</i> Egréné de bœuf au bouillon Purée de courgette Purée pomme rhubarbe	Egréné de bœuf au bouillon Purée de courgette Purée pomme rhubarbe	Carottes cuites au cumin Hachis-Parmentier *** Nectarine

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies 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 des Vergers du Bosquet (81)

Composition des plats :

Salade de tortis : torti, tomate, ciboulette, huile / Brandade d'anchois: pde terre, anchois ,crème, huile d'olive / Riz cantonnais : riz, petit-pois, oeuf, carotte, oignon

STD
P.A. n°5



Vous repérer grâce aux pictogrammes

a Cest alternatif **m** Cest maison **B** Cest bio **L** Cest local ***** Cuisine de Chef**

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

MENUS DES CRECHES

Semaine n° 25 - du 17 au 23 Juin 2019



Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	<p><i>Sans viande: omelette</i></p> <p>Emincé de poulet au bouillon Purée de petits-pois Purée pomme pêche</p>	<p>Emincé de poulet au bouillon Purée de petits-pois Purée pomme pêche</p>	<p>Betteraves ciboulette Emincé de poulet à l'estragon Semoule Pêche</p>
MARDI	<p><i>Sans viande: dos de colin</i></p> <p>Blanc de dinde au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme abricot</p>	<p>Blanc de dinde au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme abricot</p>	<p>Concombre Jambon blanc Coquillettes Purée pomme abricot</p>
MERCREDI	<p>Dos de colin au bouillon Purée de courgettes Purée pomme banane</p>	<p>Dos de colin au bouillon Purée de courgettes Purée pomme banane</p>	<p>Salade de quinoa Dos de colin à l'aneth Purée de courgettes Banane</p>
JEUDI	<p>Blanc de poulet au bouillon Purée de betteraves Purée pomme vanille</p>	<p>Omelette Purée de betteraves Melon d'Espagne</p>	<p>Gaspacho Tortilla aux p. de terre Haricots plats à l'espagnole Melon d'Espagne</p>
VENDREDI	<p><i>Sans viande: dos de colin à la provençale</i></p> <p>Egréné de bœuf au bouillon Purée de carotte Purée pomme nectarine</p>	<p>Egréné de bœuf au bouillon Purée de carotte Purée pomme nectarine</p>	<p>Taboulé libanais Sauté de boeuf à la provençale Dés de carottes Nectarine</p>



Tout savoir sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies 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 des Vergers du Bosquet (81)

Composition des plats :

Salade de quinoa: quinoa,brunoise, tomate, oignons, pulco, huile /Taboulé libanais : boulgour, concombre, tomate, menthe, huile, pulco / Sauce provençale : tomate concassée, oignon, ail, herbes de provence, huile



Vous repérer grâce aux pictogrammes



MENUS DES CRECHES

Semaine n° 26 - du 24 au 30 Juin 2019

Ansamble

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

Déjeuner

LUNDI

6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
<i>Sans viande: dos de colin</i> Emincé de poulet au bouillon Purée de betterave	Emincé de poulet au bouillon Purée de betterave	a Toast au saumon Quinoa gourmand ***
Purée pomme abricot	Purée pomme abricot	Abricot

MARDI

<i>Sans viande: omelette sauce piperade</i> Egréné de bœuf au bouillon Purée de poireaux	Egréné de bœuf au bouillon Purée de poireaux	Tomate Sauté de bœuf aux poivrons Riz créole
Purée pomme fraise	Purée pomme fraise	Purée pomme fraise

MERCREDI

Dos de colin au bouillon Purée de courgette	Dos de colin au bouillon Purée de courgette	Cake à la provençale Dos de colin citron Courgettes à la crème basilic
Purée pomme banane	Banane	Banane

JEUDI

Dos de colin au bouillon Purée d'haricot beurre	Dos de colin au bouillon Purée d'haricot beurre	Melon Dos de colin au jus persillé Haricots beurre p. de terre
Purée pomme vanille	Clafoutis aux abricots	Clafoutis aux abricots

VENDREDI

<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 blé fantaisie Rôti de porc Petits-pois cuisinés
Purée pomme pêche	Purée pomme pêche	Pêche

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits

Les viandes de porc servies 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 des Vergers du Bosquet (81)

Composition des plats :

Rillettes saumon : saumon, colin, crème, ciboulette, pulco / Quinoa gourmand : quinoa, lentilles, tomate, échalote, ciboulette / Cake provençal : œuf, farine, crème, tomate, emmental, herbes de provence, levure, oignon / Sal. blé fantaisie : blé, concombre, radis, maïs, ciboulette, huile

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