

19 - 36 mois

A la découverte des plats d'hiver sur la semaine du 3 au 7 février 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain
DEJEUNER	Potage aux légumes Jambon de dinde Crêpes party (Champignons cuits - béchamel - sauce tomate - emmental)  Clémentine	Salade de tomates Filet de poulet Purée de patate douce - pois cassés Yaourt nature bio Compote de fruits sans sucre ajouté	Pissaladière Steak haché de bœuf Brocolis Gouda Banane	Potage à l'oignon  Blanquette de volaille Riz Vache qui rit Ananas	Carottes râpées HO et coriandre Colin compotée de poireaux Poelée de pomme de terre - navet Mimolette Compote de fruits sans sucre ajouté
GOUTER	 Crêpes au chocolat Yaourt nature bio Poire Apport hydrique	Pain Saint Paulin Pomme Apport hydrique	Gâteau au citron Fromage blanc nature bio Compote de fruits sans sucre ajouté Apport hydrique	Boudoirs Petits suisses nature bio Compote de fruits sans sucre ajouté Apport hydrique	Assortiments de biscuits Assortiment de laitages Compote de fruits sans sucre ajouté Apport hydrique



95 % des fruits frais, légumes frais et des laitages naturels sont issus de l'agriculture biologique.
80 % des composantes du menu sont BIO ou labélisées.

19 - 36 mois

A la découverte des plats d'hiver sur la semaine du 10 au 14 février 2025

Bon appétit

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain
DEJEUNER	Potage aux légumes Rôti de dinde Cheveux d'ange au beurre Fromage blanc nature bio Fruit de saison	Pizza végétarienne Filet de merlu HO - citron Gratin de choux fleurs Tartare nature Pomme	Velouté de potiron Raviolis à la viande sauce champignons  Gruyère Clémentine	Salade de tomate Filet de poulet sauce tomate coriandre Polenta Saint Paulin Compote de fruits sans sucre ajouté	Carottes râpées HO - citron Saumon grillé citron Lentilles Tome Compote de fruits sans sucre ajouté
GOUTER	Gressin Vache qui rit Compote de fruits sans sucre ajouté Apport hydrique	Madeleine Yaourt nature bio Compote de fruits sans sucre ajouté Apport hydrique	Boudoirs Petits suisses natures bio Compote de fruits sans sucre ajouté Apport hydrique	Sablé Yaourt nature bio Kaki Apport hydrique	Assortiments de biscuits Assortiment de laitages Compote de fruits sans sucre ajouté Apport hydrique



95 % des fruits frais, légumes frais et des laitages naturels sont issus de l'agriculture biologique.
80 % des composantes du menu sont BIO ou labélisées.

19 - 36 mois

A la découverte des plats d'hiver sur la semaine du 17 au 21 février 2025

Bon appétit

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain
DEJEUNER	Salade de tomates Escalope de veau Endives sautées - riz Saint Moret Compote de fruits sans sucre ajouté	Salade de crudités Pot au feu (paleron cuit - carottes - PDT - poireaux - navet)  Babybel Compote de fruits sans sucre ajouté	Cake aux épinards - chèvre Filet mignon de porc aux oignons (s/porc : veau aux oignons) Carottes sautées Fromage blanc nature bio Ananas	Concombre en salade Poulet citron coriandre Purée panais - patate douce Edam Compote de fruits sans sucre ajouté	Velouté de pomme de terre Poisson sauce crème citronnée Brocolis Six de savoie Pomme
GOUTER	Pain au lait Fromage blanc nature bio Clémentine Apport hydrique	Gaufrettes Yaourt nature bio Poire Apport hydrique	Gressin Fromage à tartiner Banane Apport hydrique	Cookies maisons aux myrtilles Petits suisses nature bio Clémentine Apport hydrique	Assortiments de biscuits Assortiment de laitages Compote de fruits ajouté Apport hydrique



95 % des fruits frais, légumes frais et des laitages naturels sont issus de l'agriculture biologique.
80 % des composantes du menu sont BIO ou labélisées.



19 - 36 mois

A la découverte des plats d'hiver sur la semaine du 24 au 28 février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain	Jus d'orange frais Pain
DEJEUNER	Semoule - feta - basilic Sauté de poulet aux olives Potiron sauté Yaourt nature bio Banane	<u>Escale à la montagne</u> Salade verte Jambon (s/porc : jambon de dinde) <u>Tartiflette des pitchons :</u> <u>Gratiné de pomme de terre - crème - oignon -</u> <u>Tome de Montagne</u>  Compote pomme - coing sans sucre ajouté	Velouté de poireaux - carottes - pomme de terre Saumon HO citron coriandre Haricots verts Camembert Poire	Salade de crudités Escalope de volaille grillé Poelée de légumes pomme de terre Fromage blanc nature bio Compote de fruits sans sucre ajouté	Velouté de carottes au cumin Maquereaux beurre blanc riz Rondelé Ananas
GOUTER	Pain Edam Compote de fruits sans sucre ajouté Apport hydrique	 <u>Pain d'épices</u> Fromage blanc nature bio Clémentine Apport hydrique	Palais bretons Yaourt nature bio Compote de fruits sans sucre ajouté Apport hydrique	Galette de riz Fromage à tartiner Pomme Apport hydrique	Assortiments de biscuits Assortiment de laitages Compote de fruits Apport hydrique



95 % des fruits frais, légumes frais et des laitages naturels sont issus de l'agriculture biologique.
80 % des composantes du menu sont BIO ou labélisées.