

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au goûter des grands,
un fruit de saison et du lait.



Chaque semaine,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



En Novembre,

Le Burger Végétarien

Recette de Virginie (24)

La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



Poulet :
frais Label Rouge



Boeuf :
race à viande

Le dicton de la semaine : Brouillards d'Octobre, et pluvieux Novembre, font bon Décembre

Repas local et végétarien

	lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Défunt</i>	<i>Hubert</i>	<i>Charles</i>	<i>Sylvie</i>	<i>Bertille</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	CREPE AU FROMAGE NORMANDIN DE VEAU A LA TOMATE CHOU FLEUR PERSILLE ET PATES COULOMMIERS FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET ŒUFS BIO FROMAGE D'AQUITAINE FRUIT DE SAISON BIO	BETTERAVE CRUE RAPEE VINAIGRETTE SAUTE DE PORC AU CURRY PUREE DE POTIRON FROMAGE PUREE DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES BIO POISSON DU JOUR SEMOULE à la TOMATE PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON	SALADE AU FROMAGE EMINCE DE POULET AUX EPICES RIZ ET HARICOTS VERTS EDAM PUREE DE FRUITS
GOUTERS GRANDS	COMPOTE LAITAGE	PAIN ET YAOURT PECHALOU	LAITAGE ET PAIN	FROMAGE ET PAIN	FRUIT ET PAIN
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	ESCALOPE DE VEAU PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS	VOLAILE (ESCALOPE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS	POULET NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON LAITAGE (YAOURT) PURÉE DE FRUITS	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS	VOLAILE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au goûter des grands,
un fruit de saison et du lait.



Chaque semaine,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



En Novembre,

Le Burger Végétarien

Recette de Virginie (24)

La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



Poulet :
frais Label Rouge



Boeuf :
race à viande

Le dicton de la semaine : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger

	lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Théodore</i>	<i>Léon</i>	<i>Armistice 1918</i>	<i>Christian</i>	<i>Brice</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SALADE DE CHOU CHINOIS JAMBON GRILLE LEGUMES ET BLE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES RAPEES BIO SAUTE DE BŒUF AUX EPICES PATES BRIE FRUIT DE SAISON	FERIE 	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE POISSON DU JOUR RIZ BIO FROMAGE TARTE AMANDINE	POTAGE DE LEGUMES BIO ROTI DE PORC AU JUS POMMES VAPEUR EMMENTAL FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	PAIN ET COMPOTE	PAIN ET PETIT SUISSE		YAOURT ET PAIN	LAITAGE ET PAIN
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	PORC NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT) PURÉE DE FRUITS	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS		POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (YAOURT) PURÉE DE FRUITS	PORC NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS		PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru



RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au goûter des grands, un fruit de saison et du lait.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Chaque semaine, des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



En Novembre,
Le Burger Végétarien
Recette de Virginie (24)

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Poulet :
frais Label Rouge



Boeuf :
race à viande

Le dicton de la semaine : La chouette annonce le froid

Repas végétarien

	lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Aude</i>	<i>Tanguy</i>	<i>Edmond</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	CHOU BLANC A LA PAYSANNE BLANQUETTE DE VEAU PATES ET LEGUMES BLANQUETTE BRIE PUREE DE FRUITS	SALADE VERTE BIO AU FROMAGE CHILI SIN CARNE RIZ MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE POIREAUX BIO ESCALOPE DE PORC AUX HERBES POMMES SAUTEES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CHOU FLEUR VINAIGRETTE POISSON DU JOUR CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE PERSILLEES CAMEMBERT PUREE DE FRUITS	DUO DE BETTERAVES CRUES RAPEES NORMANDIN DE VEAU HARICOTS BLANCS TOMATES PETIT SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	LAITAGE ET PAIN	PAIN ET CHOCOLAT	PUREE DE FRUITS ET BISCUIT	PAIN ET FROMAGE	LAITAGE ET PAIN
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	VEAU NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS	POISSON NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON LAITAGE (YAOURT) PURÉE DE FRUITS	VOLAILE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS	VEAU NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT) PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru



RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au goûter des grands, un fruit de saison et du lait.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Chaque semaine, des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.



Fruits et légumes **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



En Novembre,

Le Burger Végétarien

Recette de Virginie (24)

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Poulet : frais Label Rouge



Boeuf : race à viande



Agissons, Réduisons nos déchets !

Semaine européenne de réduction des déchets (<https://www.ser.dademe.fr/>)

Repas végétarien

	lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
	Clément	Flora	Catherine	Delphine	Séverin
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SALADE DE RIZ FILET DE POISSON AU CITRON EPINARDS A LA CREME EMMENTAL FRUIT DE SAISON	BOUILLON DU POT AU FEU VERMICELLES POT AU FEU LEGUMES DU POT BIO ET POMMES DE TERRE BRIE PUREE DE FRUITS	SALADE VERTE AU SURIMI EMINCE DE DINDE PUREE DE POMMES DE TERRE BIO FROMAGE D'AQUITAINE FRUIT DE SAISON BIO	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE BLANQUETTE DE POISSON AUX POIREAUX BIO (frais) ET RIZ FROMAGE PUREE DE FRUITS	VELOUTE DE CAROTTES BIO PATES A LA CREME AU PISTOU ET FROMAGE RAPE PETIT SUISSE NATURE COMPOTEE D'ANANAS MOUSSE A LA MASCARPONE
GOUTERS GRANDS	PAIN ET LAITAGE	LAITAGE ET BISCUIT	PUREE DE FRUITS ET YAOURT	LAITAGE ET PAIN	PAIN ET FROMAGE
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS	VOLAILLE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (YAOURT) PURÉE DE FRUITS	VOLAILLE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au goûter des grands,
un fruit de saison et du lait.



Chaque semaine,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



En Novembre,

Le Burger Végétarien

Recette de Virginie (24)

La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



Poulet :
frais Label Rouge



Boeuf :
race à viande

Le dicton de la semaine : A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait

Repas végétarien

	lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>André</i>	<i>Florence</i>	<i>Viviane</i>	<i>Avent</i>	<i>Barbara</i>
MENUS GRANDS	SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES BIO	BETTERAVE VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES
(à partir de 18 mois)	PATES A LA BOLOGNAISE	TARTIFLETTE VEGETARIENNE	JAMBON GRILLE	POISSON DU JOUR	POULET BIO ROTI AUX EPICES
	CHANTENEIGE	SALADE VERTE BIO	PUREE DE PATATES DOUCES	GRATIN PAILLASSON POIREAUX POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES
	PUREE DE FRUITS	MIMOLETTE	FROMAGE	PETIT SUISSE	EDAM BIO
GOUTERS GRANDS	LAITAGE ET BISCUIT	PAIN ET PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC ET PAIN	PAIN ET FROMAGE	FRUIT ET PAIN
MENUS PETITS	BŒUF NATURE	VOLAILLE NATURE	PORC NATURE	POISSON	VOLAILLE NATURE
(9 à 18 mois, mixé)	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
	HARICOTS VERTS	CELERI	COURGETTES	EPINARDS	CAROTTES
	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Chaque semaine,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Boeuf :
race à viande



Poulet :
frais Label Rouge

RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au goûter des grands,
un fruit de saison et du lait.



En Décembre,

La verrine mousse ananas
Recette de Jean Charles (24)



Le dicton de la semaine : Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste

Repas végétarien



	lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Ambroise</i>	<i>Conception</i>	<i>Pierre</i>	<i>Romario</i>	<i>Daniel</i>
MENUS GRANDS	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES BIO	POTAGE DE LEGUMES	SALADE COLESLAW A L'INDIENNE (vinaigrette)	RADIS AU BEURRE
(à partir de 18 mois)	ESCALOPE DE VOLAILLE	HACHIS PARMENTIER A LA PUREE DE CAROTTES	BLANQUETTE DE VEAU	POISSON DU JOUR	TARTE POTIRON ET FROMAGE
	PATES	SALADE VERTE BIO	RIZ ET LEGUMES BLANQUETTE	LEGUMES ET SEMOULE	PUREE HARICOTS VERTS
	BRIE	PETIT SUISSE	VACHE QUI RIT	FROMAGE	ST NECTAIRE
	PUREE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	PUREE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
GOUTERS GRANDS	PAIN ET CONFITURE	PAIN ET FROMAGE	PETIT SUISSE ET PAIN	FRUIT DE SAISON PAIN	LAITAGE ET BISCUIT
MENUS PETITS	ESCALOPE DE VOLAILLE	BŒUF NATURE	VEAU NATURE	POISSON	POULET NATURE
(9 à 18 mois, mixé)	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
	POTIRON	CAROTTES	COURGETTES	CELERI	HARICOTS VERTS
	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (YAOURT)
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Chaque semaine,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Boeuf :
race à viande



Poulet :
frais Label Rouge

RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au goûter des grands,
un fruit de saison et du lait.



En Décembre,

La verrine mousse ananas
Recette de Jean Charles (24)



Le dicton de la semaine : Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien

Repas végétarien

Repas de Noël

	lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Odile</i>	<i>Ninon</i>	<i>Alice</i>	<i>Gaël</i>	<i>Gatien</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	VELOUTE DE POTIRON AUX EPICES RECETTE DE LORENZO (pâtes, brocolis, bacon, parmesan) FROMAGE FRUIT DE SAISON	MINI PIZZA AU FROMAGE TAJINE DE LEGUMES ET SEMOULE EDAM PUREE DE FRUITS	JOURNEE PEDAGOGIQUE ? À confirmer		CAROTTES BIO RAPEES POISSON DU JOUR RIZ BIO PILAF AUX PETITS LEGUMES CHANTAILLOU FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	PUREE DE FRUITS LAITAGE	PAIN ET CHOCOLAT		PUREE DE FRUITS ET PAIN	LAITAGE ET PAIN
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	PORC NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS	VEAU NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS		ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS		PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au goûter des grands,
un fruit de saison et du lait.



Chaque semaine,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Boeuf :
race à viande



Poulet :
frais Label Rouge

En Décembre,

La verrine mousse ananas

Recette de Jean Charles (24)



Le dicton de la semaine : Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison

Crèche fermée du 28 décembre au 1er janvier.

	lundi 21 décembre	mardi 22 décembre	mercredi 23 décembre	jeudi 24 décembre	vendredi 25 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Pierre</i>	<i>Françoise</i>	<i>Armand</i>	<i>Adèle</i>	<i>Noël</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	CHOU FLEUR VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE LENTILLES AUX CAROTTES COULOMMIERS PUREE DE FRUITS	CELERI VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI HARICOTS VERTS FROMAGE PUREE DE FRUITS	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE FILET DE POISSON GRATIN DE CHOU FLEUR ET RIZ ST PAULIN FRUIT DE SAISON BIO	FERIE 
GOUTERS GRANDS	PAIN ET FRUIT	PAIN ET FROMAGE	PAIN ET CONFITURE	PUREE DE FRUITS ET PAIN	
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	VOLAILLE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (YAOURT) PURÉE DE FRUITS	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BETTERAVE LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS	VOLAILLE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (YAOURT) PURÉE DE FRUITS	
GOUTERS PETITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru