

PETITE ENFANCE DU BASSIN

MINIER



Menu de la semaine

Menus du 1er au 5 avril 2024



	lundi 1er avril	mardi 2 avril	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
Déjeuner Nourrison		Mouliné de haricots verts BIO Purée de pommes fraîches	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de poires	Mouliné de carottes BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots beurre Purée de poires
Déjeuner Bébé		Escalope de veau Purée BIO pois maraîcher & pomme de terre Yaourt nature	Dés de colin d'Alaska MSC vapeur Purée BIO poireau & pomme de terre Fromage blanc nature	Rôti de dinde LR Purée salsifis & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	Lieu noir MSC vapeur Purée haricot beurre & pois chiche Yaourt nature
Goûter Bébé		Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme & abricot frais	Yaourt nature Purée pomme BIO & griotte	Fromage blanc nature Purée de poires	Petit fromage frais nature au lait entier Purée de pommes BIO
Déjeuner Moyen	FERIE	Salade de chou-fleur BIO Escalope de veau sauce provençale (tomate, ail, olive) Purée BIO pois maraîcher & pomme de terre Fromage P'tits Roulés de Fol Epi Fruit	Betteraves cuites Dés de colin d'Alaska MSC sauce armoricaine (tomate, échalote, crème) Purée BIO poireau & pomme de terre Yaourt nature Purée pomme BIO & griotte	Carottes râpées BIO au pamplemousse rose Rôti de dinde LR, jus à l'échalote Purée salsifis & pomme de terre Saint-Nectaire AOP Fruit	Chou rouge BIO râpé Lieu noir MSC sauce crème & champignons Purée haricot beurre & pois chiche Fromage frais Tartare nature Purée de pommes BIO
Déjeuner Grand		Salade de lentilles BIO Escalope de veau sauce provençale (tomate, ail, olive) <u>Plat végétarien :</u> Samoussa de légumes Haricots beurre en persillade Edam Cœur de Dame Fruit	Betteraves cuites Dés de colin d'Alaska MSC sauce armoricaine (tomate, échalote, crème) <u>Plat végétarien :</u> Tajine végétarienne (légumes BIO & pois chiches BIO) Semoule BIO Yaourt nature BIO Fruit	Carottes râpées BIO au pamplemousse rose Rôti de dinde LR, jus à l'échalote <u>Plat végétarien :</u> Sauce pesto, brocolis BIO & haricots blanc BIO Coquillettes semi-complètes BIO Saint-Nectaire AOP Fruit	Salade de pommes de terre Lieu noir MSC sauce crème & champignons <u>Plat végétarien :</u> Œuf dur BIO & dosette de mayonnaise Purée de potiron Fromage frais Tartare nature Coupelle de purée pomme & poire
Goûter Moyen et Grand		Pain BIO & demi-coupelle de confiture Fromage blanc nature BIO	Boudoirs Mix-lait saveur vanille	Pain BIO, demi-beurre doux & demi-coupelle de miel Petit fromage frais nature au lait entier	Pain BIO & carrés de chocolat au lait Lait entier

* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé)

BIO : Issu de l'Agriculture Biologique - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Produits de la mer pêchés durablement.

PETITE ENFANCE DU BASSIN

MINIER



Menu de la semaine

Menus du 8 au 12 avril 2024



	lundi 8 avril	mardi 9 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Déjeuner Nourrisson	Mouliné courgette & carotte BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots verts BIO Purée de poires	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de pommes BIO	Mouliné de carottes BIO Purée de poires	Mouliné de haricots beurre Purée de pommes BIO
Déjeuner Bébé	Filet de poulet LR IGP Purée BIO chou-fleur & pomme de terre Fromage blanc nature	Dés de colin d'Alaska MSC vapeur Purée blette & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	Escalope de dinde LR IGP Purée BIO fenouil & pomme de terre Yaourt nature	Demi-œuf dur BIO Purée BIO carotte & pomme de terre Fromage blanc nature	Emincé de bœuf charolais Purée BIO betterave & pois chiche Petit fromage frais nature au lait entier
Goûter Bébé	Yaourt nature Purée pomme BIO & cannelle	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & cassis	Petit fromage frais nature au lait entier Purée de poires	Yaourt nature Purée de pommes BIO	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & banane
Déjeuner Moyen	Macédoine de légumes mayonnaise Filet de poulet LR IGP, jus aux oignons Purée BIO chou-fleur & pomme de terre Montcadi Croûte Noire Purée pomme BIO & cannelle	Céleri BIO rémoulade Dés de colin d'Alaska MSC sauce tomate Purée blette & pomme de terre Fromage blanc nature Fruit	Chou chinois BIO vinaigrette au miel Escalope de dinde LR IGP sauce poivrade (crème, carotte, poivre) Purée BIO fenouil & pomme de terre Cantal entredeux AOP Purée de poires	Salade de haricots beurre Omelette nature (œufs BIO) Purée BIO carotte & pomme de terre Yaourt peu sucré parfum cerise Purée de pommes BIO	Salade de petits-pois Emincé de bœuf charolais sauce chasseur (cerfeuil, champignon & estragon) Purée BIO betterave & pois chiche Fromage frais Cantadou Ail & Fines herbes Fruit
Déjeuner Grand	Salade de riz BIO Filet de poulet LR IGP, jus aux oignons <u>Plat végétarien :</u> Nuggets de blé Pois maraîchers BIO Montcadi Croûte Noire Fruit	Céleri BIO rémoulade Parmentier de colin d'Alaska MSC (plat complet) <u>Plat végétarien :</u> Parmentier pois, tomate, carotte BIO (plat complet) Fromage blanc nature BIO Dessert lacté saveur vanille	Chou chinois BIO vinaigrette au miel Escalope de dinde LR IGP sauce poivrade (crème, carotte, poivre) <u>Plat végétarien :</u> Sauce aux légumes secs BIO Macaronis BIO Cantal entredeux AOP Fruit	Salade de blé BIO Omelette nature (œufs BIO) Ratatouille BIO Yaourt peu sucré parfum cerise Coupelle de purée pomme & fraise	Cake tomate, basilic, origan & sauce méridionale (mayonnaise, basilic, ail) Emincé de bœuf charolais sauce chasseur (cerfeuil, champignon & estragon) <u>Plat végétarien :</u> Pané moelleux au gouda Carottes BIO à la crème Fromage frais Cantadou Ail & Fines herbes Fruit
Goûter Moyen et Grand	Galettes pur beurre Yaourt nature BIO	Pain BIO Fourme d'Ambert AOP	Cake nature Petit fromage frais nature au lait entier	Pain BIO Fromage frais Rondelé au bleu	Pain BIO & beurre doux Lait entier

* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé)

BIO : Issu de l'Agriculture Biologique - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Produits de la mer pêchés durablement.



	lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
Déjeuner Nourrisson	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de poires	Mouliné de carottes BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots verts BIO Purée de poires	Mouliné de haricots beurre Purée de pommes BIO	Mouliné courgette & carotte BIO Purée de poires
Déjeuner Bébé	Rôti de dinde LR Purée BIO brocoli & pomme de terre Yaourt nature	Emincé de veau LR IGP Purée BIO céleri & pomme de terre Fromage blanc nature	Lieu noir MSC vapeur Purée haricot vert & pois chiche Petit fromage frais nature au lait entier	Emincé de bœuf charolais Purée fond d'artichaut & pomme de terre Yaourt nature	Dés de colin d'Alaska MSC vapeur Purée BIO courgette & pomme de terre Fromage blanc nature
Goûter Bébé	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & ananas	Yaourt nature Purée de poires	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & fraise	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & kiwi	Yaourt nature Purée de pommes BIO
Déjeuner Moyen	Panais BIO râpé Rôti de dinde LR, jus tradition Purée BIO brocoli & pomme de terre Brillat-Savarin IGP Fruit	Chou rouge BIO râpé Emincé de veau LR IGP sauce curry Purée BIO céleri & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier Purée de poires	Betteraves cuites Lieu noir MSC sauce crème & paprika Purée haricot vert & pois chiche Fromage frais Saint-Môret Fruit	Salade coleslaw (carotte BIO & chou blanc BIO), vinaigrette crémeuse Emincé de bœuf charolais, jus aux oignons Purée fond d'artichaut & pomme de terre Yaourt nature Purée pomme BIO & kiwi	Macédoine de légumes mayonnaise Dés de colin d'Alaska MSC sauce marseillaise (tomate, ail, fenouil) Purée BIO courgette & pomme de terre Tomme grise Purée de pommes BIO
Déjeuner Grand	Taboulé (semoule BIO) Rôti de dinde LR, jus tradition <u>Plat végétarien :</u> Tarte au fromage Purée de haricots verts BIO Brillat-Savarin IGP Fruit	Salade de pâtes BIO, vinaigrette au pesto rouge Emincé de veau LR IGP sauce curry <u>Plat végétarien :</u> Curry de chou-fleur BIO & pomme de terre (plat complet) Chou-fleur BIO au bouillon de légumes Petit fromage frais nature au lait entier Coupelle de purée pomme & abricot	Salade verte BIO & vinaigrette moutardée Lieu noir MSC sauce crème & paprika <u>Plat végétarien :</u> Dahl de lentilles vertes BIO Riz BIO Fromage frais Saint-Môret Fruit	Salade coleslaw (carotte BIO & chou blanc BIO), vinaigrette crémeuse Steak haché de bœuf charolais, jus aux oignons <u>Plat végétarien :</u> Galette d'haricots rouges BIO Frites au four Yaourt nature BIO Fruit	Salade de haricots blancs BIO aux herbes Dés de colin d'Alaska MSC sauce marseillaise (tomate, ail, fenouil) <u>Plat végétarien :</u> Omelette nature BIO Gratin de courgettes BIO Tomme grise Fruit
Goûter Moyen et Grand	Petits-beurre au chocolat Fromage blanc nature BIO	Pain BIO Fromage frais Petit Moulé Ail & Fines Herbes	Madeleines longues Lait entier	Pain BIO Fromage Mini Roitelet	Pain BIO & demi-coupelle de confiture Petit fromage frais nature au lait entier

* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé)

BIO : Issu de l'Agriculture Biologique - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Produits de la mer pêchés durablement.

PETITE ENFANCE DU BASSIN

MINIER



Menu de la semaine

Menus du 22 au 26 avril 2024



	lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
Déjeuner Nourrisson	Mouliné de carottes BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots beurre Purée de poires	Mouliné courgette & carotte BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots verts BIO Purée de poires	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de pommes BIO
Déjeuner Bébé	Aiguillettes de poulet Purée BIO betterave & lentille verte Petit fromage frais nature au lait entier	Emincé de cuisse de dinde LR IGP Purée BIO panais & pomme de terre Yaourt nature	Dés de colin d'Alaska MSC vapeur Purée petit-pois & pomme de terre Fromage blanc nature	Rôti de noix de veau LR IGP Purée BIO navet & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	Lieu noir MSC vapeur Purée BIO épinard & pomme de terre Yaourt nature
Goûter Bébé	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & framboise	Petit fromage frais nature au lait entier Purée de pommes BIO	Yaourt nature Purée pomme BIO & pruneau	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & cerise	Petit fromage frais nature au lait entier Purée de poires
Déjeuner Moyen	Salade de chou-fleur BIO Aiguillettes de poulet sauce tomate Purée BIO betterave & lentille verte Fromage blanc nature Fruit	Salade de haricots verts extra-fins Emincé de cuisse de dinde LR IGP jus à l'ail Purée BIO panais & pomme de terre Comté AOP Purée de pommes BIO	Salade de concombre BIO Dés de colin d'Alaska MSC sauce crème Purée petit-pois & pomme de terre Yaourt peu sucré parfum abricot Purée pomme BIO & pruneau	Salade de brocolis BIO Rôti de noix de veau LR IGP, jus à l'échalote Purée BIO navet & pomme de terre Gouda Fruit	Carottes BIO râpées Lieu noir MSC sauce citron Purée BIO épinard & pomme de terre Fromage fondu Kiri Purée de poires
Déjeuner Grand	Salade de boulgour BIO Aiguillettes de poulet sauce tomate <u>Plat végétarien :</u> Sauce aux fèves BIO tomate & carotte BIO Brocolis BIO Fromage blanc nature BIO Fruit	Salade de coquillettes BIO Emincé de cuisse de dinde LR IGP jus à l'ail <u>Plat végétarien :</u> Fondant à la mozzarella Pois maraîchers BIO Comté AOP Fruit	Salade d'endives BIO, vinaigrette moutardée Dés de colin d'Alaska MSC sauce crème <u>Plat végétarien :</u> Boulettes falafels BIO sauce barbecue froide Purée de patate douce Yaourt peu sucré parfum abricot Fruit	Salade de blé BIO & brunoise de légumes Rôti de noix de veau LR IGP, jus à l'échalote <u>Plat végétarien :</u> Nuggets de pois chiches BIO Epinards hachés BIO sauce béchamel Gouda Fruit	Carottes BIO râpées Lieu noir MSC sauce citron <u>Plat végétarien :</u> Quenelles nature BIO & coulis de tomate Riz BIO Fromage fondu Kiri Coupelle de purée de pommes
Goûter Moyen et Grand	Pain BIO Emmental stick	Sablés de Retz Semoule au lait parfum vanille	Pain BIO Fromage Mini Pavé d'Affinois	Petits-beurre x3 Lait entier	Pain BIO & carrés de chocolat au lait Petit fromage frais nature au lait entier

* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé)

BIO : Issu de l'Agriculture Biologique - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Produits de la mer pêchés durablement.



	lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 1er mai	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
Déjeuner Nourrison	Mouliné de haricots beurre Purée de poires	Mouliné de carottes BIO Purée de pommes BIO	FERIE	Mouliné de haricots verts BIO Purée de poires	Mouliné courgette & carotte BIO Purée de pommes BIO
Déjeuner Bébé	Dés de colin d'Alaska MSC vapeur Purée haricot beurre & pomme de terre Fromage blanc nature	Filet de poulet LR IGP Purée blette & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier		Lieu noir MSC vapeur Purée BIO chou-fleur & pomme de terre Yaourt nature	Emincé de bœuf charolais Purée BIO aubergine & pomme de terre Fromage blanc nature
Goûter Bébé	Yaourt nature Purée pomme BIO, rhubarbe & fraise	Fromage blanc nature Purée de poires		Petit fromage frais nature au lait entier Purée de pommes BIO	Yaourt nature Purée pomme BIO & poire
Déjeuner Moyen	Céleri râpé BIO sauce ravigote (câpres, cerfeuil & estragon) Dés de colin d'Alaska MSC sauce crème aux herbes Purée haricot beurre & pomme de terre Edam Fruit	Salade de petits-pois Filet de poulet LR IGP sauce tomate Purée blette & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier Purée de poires		Betteraves cuites Lieu noir MSC sauce hongroise (crème, paprika, oignon) Purée BIO chou-fleur & pomme de terre Fromage frais Petit Cotentin Fruit	Macédoine de légumes mayonnaise Emincé de bœuf charolais sauce olive & coriandre Purée BIO aubergine & pomme de terre Fromage blanc nature Clafoutis aux cerises
Déjeuner Grand	Céleri râpé BIO sauce ravigote (câpres, cerfeuil & estragon) Dés de colin d'Alaska MSC sauce crème aux herbes <u>Plat végétarien :</u> Saucisse knack végétarienne BIO Lentilles vertes BIO Edam Fruit	Salade de pommes de terre Filet de poulet LR IGP sauce tomate <u>Plat végétarien :</u> Chausson tomate & mozzarella Haricots verts BIO Petit fromage frais nature au lait entier Coupelle de purée pomme & coing		Salade de pâtes BIO Lieu noir MSC sauce hongroise (crème, paprika, oignon) <u>Plat végétarien :</u> Sauce ratatouille & pois cassé Chou-fleur Fromage frais Petit Cotentin Fruit	Salade de riz BIO Emincé de bœuf charolais sauce olive & coriandre <u>Plat végétarien :</u> Crêpes demi-lune à l'emmental Purée de courgettes BIO Fromage blanc nature BIO Clafoutis aux cerises
Goûter Moyen et Grand	Pain BIO & beurre doux Yaourt nature BIO	Pain BIO Brie du Vilet		Brûlée aux pépites de chocolat au lait Lait entier	Pain BIO Fromage frais Petit Moulé nature

* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé)

BIO : Issu de l'Agriculture Biologique - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Produits de la mer pêchés durablement.