

# PETITE ENFANCE DU BASSIN

## MINIER



# Menu de la semaine

## Menus du 4 au 8 mars 2024



	<i>lundi 4 mars</i>	<i>mardi 5 mars</i>	<i>mercredi 6 mars</i>	<i>jeudi 7 mars</i>	<i>vendredi 8 mars</i>
<b>Déjeuner Nourrison</b>	Mouliné de carottes BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de potiron BIO Purée de poires	Mouliné de haricots beurre Purée de pommes BIO	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de poires	Mouliné de haricots verts BIO Purée de pommes BIO
<b>Déjeuner Bébés</b>	Lieu noir MSC vapeur Purée BIO carotte & haricot blanc Fromage blanc nature	Emincé de bœuf charolais Purée BIO potiron & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	Emincé de veau LR IGP Purée BIO brocoli & pomme de terre Yaourt nature	Escalope de dinde LR IGP Purée BIO pois maraîcher & pomme de terre Fromage blanc nature	Dés de colin d'Alaska MSC vapeur Purée BIO fenouil & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier
<b>Goûter Bébés</b>	Yaourt nature Purée pomme BIO & ananas	Fromage blanc nature Purée de pommes BIO	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & pruneau	Yaourt nature Purée pomme BIO & orange	Fromage blanc nature Purée de poires
<b>Déjeuner Moyen</b>	Macédoine de légumes mayonnaise Lieu noir MSC sauce crème d'ail Purée BIO carotte & haricot blanc Fromage blanc nature Purée pomme BIO & ananas	Chou rouge BIO râpé & vinaigre de framboise Emincé de bœuf charolais, jus tradition Purée BIO potiron & pomme de terre Fromage frais Saint-Môret Purée de pommes BIO	Salade de haricots beurre Emincé de veau LR IGP sauce façon blanquette (carotte, champignon & crème) Purée BIO brocoli & pomme de terre Yaourt peu sucré parfum vanille Fruit	Céleri BIO râpé rémoulade Escalope de dinde LR IGP, jus aux oignons Purée BIO pois maraîcher & pomme de terre Fournols Purée pomme BIO & orange	Potage de courgettes BIO au fromage fondu Vache qui rit Dés de colin d'Alaska MSC sauce coco & citron vert Purée BIO fenouil & pomme de terre Comté AOP Fruit
<b>Déjeuner Grand</b>	Salade de pommes de terre BIO à l'estragon Lieu noir MSC sauce crème d'ail <u>Plat végétarien :</u> Pané moelleux au gouda Purée de carottes BIO Fromage blanc nature BIO Fruit	Chou rouge BIO râpé & vinaigre de framboise Sauce bolognaise au bœuf charolais <u>Plat végétarien :</u> Sauce tomate, haricots rouges BIO & maïs BIO Pennes BIO Fromage frais Saint-Môret Coupelle de purée pommes & pruneau	Salade de boulgour BIO & brunoise de légumes Emincé de veau LR IGP sauce façon blanquette (carotte, champignon & crème) <u>Plat végétarien :</u> Petit épeautre BIO façon risotto Haricots verts BIO Yaourt peu sucré parfum vanille Fruit	Céleri BIO râpé rémoulade Saucisse de Strasbourg de porc*, jus aux oignons <u>Plat végétarien :</u> Saucisse knack végétarienne BIO Lentilles vertes BIO Fournols Fruit	Potage de courgettes BIO au fromage fondu Vache qui rit Dés de colin d'Alaska MSC sauce coco & citron vert <u>Plat végétarien :</u> Omelette nature BIO Semoule BIO Comté AOP Fruit
<b>Goûter Moyen et Grand</b>	Pain BIO Munster AOP	Galettes pur beurre Lait entier	Pain BIO Fromage frais Petit Moulé nature	Cake coco Yaourt nature BIO	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 11 au 15 mars 2024



	lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
<b>Déjeuner Nourrisson</b>	Mouliné de potiron BIO Purée de poires	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots beurre Purée de poires	Mouliné de haricots verts BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de carottes BIO Purée de poires
<b>Déjeuner Bébé</b>	Aiguillettes de poulet Purée BIO chou-fleur & pomme de terre Yaourt nature	Dés de colin d'Alaska MSC vapeur Purée BIO épinard & pomme de terre Fromage blanc nature	Rôti de dinde LR Purée haricot beurre & flageolet Petit fromage frais nature au lait entier	Lieu noir MSC vapeur Purée BIO céleri & pomme de terre Yaourt nature	Emincé de bœuf charolais Purée BIO carotte & pomme de terre Fromage blanc nature
<b>Goûter Bébé</b>	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & cannelle	Yaourt nature Purée de poires	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & banane	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & fraise	Yaourt nature Purée de pommes BIO
<b>Déjeuner Moyen</b>	Betteraves cuites Aiguillettes de poulet sauce paprika & persil Purée BIO chou-fleur & pomme de terre Edam Purée pomme BIO & cannelle	Salade de petits-pois Dés de colin d'Alaska MSC sauce citron Purée BIO épinard & pomme de terre Tomme de brebis Fruit	Salade de brocolis BIO Rôti de dinde LR IGP sauce curry (tomate, oignon, curry) Purée haricot beurre & flageolet Fromage blanc nature Purée pomme BIO & banane	Potage de butternut BIO Lieu noir MSC sauce tomate Purée BIO céleri & pomme de terre Fromage fondu Petit Croc'lait Purée pomme BIO & fraise	Chou blanc BIO râpé Emincé de bœuf charolais sauce au thym Purée BIO carotte & pomme de terre Yaourt nature Fruit
<b>Déjeuner Grand</b>	Betteraves cuites Aiguillettes de poulet sauce paprika & persil <u>Plat végétarien :</u> Parmentier pois, tomate, carotte BIO (plat complet) Purée de pommes de terre BIO Edam Fruit	Salade de riz BIO Dés de colin d'Alaska MSC sauce citron <u>Plat végétarien :</u> Gratin de macaronis BIO, chou-fleur, mozzarella & cheddar (plat complet) Chou-fleur BIO béchamel Tomme de brebis Fruit	Salade verte BIO & vinaigrette aux herbes Rôti de dinde LR IGP sauce curry (tomate, oignon, curry) <u>Plat végétarien :</u> Curry de légumes BIO et pois chiches BIO Blé BIO Fromage blanc nature BIO Fruit	Potage de butternut BIO Lieu noir MSC sauce tomate <u>Plat végétarien :</u> Tortellonis ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz & épinards, sauce tomate (plat complet) Coquillettes BIO Fromage fondu Petit Croc'lait Coupelle de purée pomme & coing	Salade de lentilles BIO Emincé de bœuf charolais sauce au thym <u>Plat végétarien :</u> Fondant à la mozzarella Haricots plats Yaourt nature BIO Fruit
<b>Goûter Moyen et Grand</b>	Pain BIO & beurre doux Lait entier	Petits beurre x3 Yaourt nature BIO	Pain BIO Camembert	Boudoirs Petit fromage frais nature au lait entier	Pain BIO Cantal jeune AOP

\* 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

SEMAINE  
DES COULEURS



# Menu de la semaine

Menus du 18 au 22 mars 2024



Déjeuner Nourrisson

	lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de pommes BIO	Mouliné de carottes BIO Purée de poires	Mouliné de haricots verts BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de potiron BIO Purée de poires	Mouliné de haricots beurre Purée de pommes BIO

Déjeuner Bébé

	Lieu noir MSC vapeur Purée BIO poireaux & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	Escalope de dinde LR IGP Purée petit-pois & pomme de terre Yaourt nature	Jambon de porc LR* Purée BIO betterave & pomme de terre Fromage blanc nature	Demi-œuf dur BIO Purée BIO potiron & lentilles vertes Petit fromage frais nature au lait entier	Dés de colin d'Alaska MSC vapeur Purée BIO panais & pomme de terre Yaourt nature
--	--	--	--	---	--

Goûter Bébé

	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & quatre épices	Petit fromage frais nature au lait entier Purée de pommes BIO	Yaourt nature Purée pomme BIO & rhubarbe	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & kiwi	Petit fromage frais nature au lait entier Purée de poires
--	---	--	---	--	--

Déjeuner Moyen

	Salade de haricots verts extra-fins Lieu noir MSC sauce oseille Purée BIO poireaux & pomme de terre Fromage frais Cantadou Ail & Fines Herbes Purée pomme BIO & quatre épices	Potage de carottes BIO Escalope de dinde LR IGP sauce potiron crémée Purée petit-pois & pomme de terre Mimolette Jeune Orange	Salade de radis roses BIO en rondelles Jambon de porc* LR Purée BIO betterave & pomme de terre Fromage blanc nature Purée pomme BIO & rhubarbe	Salade de maïs doux BIO Omelette aux oignons frits (œufs BIO) Purée BIO potiron & lentilles vertes Yaourt peu sucré parfum citron Banane	Chou rouge BIO râpé Dés de colin d'Alaska MSC sauce tomate Purée BIO panais & pomme de terre Fromage Mini Babybel Rouge Purée de poires
--	---	---	--	--	---

Déjeuner Grand


	Salade de pâtes BIO au pesto vert Lieu noir MSC sauce oseille <u>Plat végétarien :</u> Nuggets de pois chiches BIO Brocolis BIO Fromage frais Cantadou Ail & Fines Herbes Kiwi Pain BIO & demi-coupelle de confiture Petit fromage frais nature au lait entier	Potage de carottes BIO Escalope de dinde LR IGP sauce potiron crémée <u>Plat végétarien :</u> Couscous végétarien (boulettes de sarrasin & lentilles, aux légumes BIO) Boulgour BIO Mimolette Jeune Orange Petits-beurre au chocolat Lait entier	Salade d'endives BIO & vinaigrette balsamique Jambon de porc* LR <u>Plat végétarien :</u> Gratin de fusillis BIO au cheddar, sauce tomate Purée betterave & pomme de terre Fromage blanc nature BIO & coulis de framboise Coupelle de purée pomme & fraise Pain BIO Fromage frais Tartare nature	Salade de maïs doux BIO Omelette aux oignons frits (œufs BIO) Pommes de terre sautées Yaourt peu sucré parfum citron Banane Pain BIO Baratton de chèvre frais	Chou rouge BIO râpé Dés de colin d'Alaska MSC sauce tomate <u>Plat végétarien :</u> Gratin épinard BIO, pomme de terre BIO & fromage fondu Vache Qui Rit (plat complet) Semoule BIO Fromage Mini Babybel Rouge Pomme rouge Madeleines longues Fromage blanc nature BIO
--	--	--	--	---	--



\* 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 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<b>Déjeuner Nourrisson</b>	Mouliné de potiron BIO Purée de poires	Mouliné de haricots verts BIO Purée de pommes BIO	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de poires	Mouliné de haricots beurre Purée de pommes BIO	Mouliné de carottes BIO Purée de poires
<b>Déjeuner Bébé</b>	Emincé de bœuf charolais Purée BIO navet & pomme de terre Fromage blanc nature	Lieu noir MSC vapeur Purée BIO haricot vert & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	Aiguillette de poulet Purée BIO épinard & pomme de terre Yaourt nature	Rôti de noix de veau LR IGP Purée BIO fenouil & pomme de terre Fromage blanc nature	Dés de colin d'Alaska MSC vapeur Purée BIO carotte & pois chiche Petit fromage frais nature au lait entier
<b>Goûter Bébé</b>	Yaourt nature Purée de pommes BIO	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & poire	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & châtaigne	Yaourt nature Purée de poires	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & cerise
<b>Déjeuner Moyen</b>	Salade de brocolis BIO Emincé de bœuf charolais sauce façon cervoise (tomate, jus de pomme, carotte) Purée BIO navet & pomme de terre Fromage frais Petit Cotentin Purée de pommes BIO	Céleri BIO râpé Lieu noir MSC sauce citron Purée BIO haricot vert & pomme de terre Fromage blanc nature Fruit	Potage de potimarron BIO Aiguillette de poulet, jus tradition Purée BIO épinard & pomme de terre Emmental Purée pomme BIO & châtaigne	Betteraves cuites Rôti de noix de veau LR IGP jus moutardé Purée BIO fenouil & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier Fruit	Macédoine de légumes mayonnaise Dés de colin d'Alaska MSC sauce crème & aneth Purée BIO carotte & pois chiche Saint-Paulin Gâteau moelleux au chocolat & chocolat festif
<b>Déjeuner Grand</b>	Œuf dur BIO & dosette de mayonnaise Emincé de bœuf charolais sauce façon cervoise (tomate, jus de pomme, carotte) <u>Plat végétarien :</u> Fondant au fromage de brebis Haricots verts BIO Fromage frais Petit Cotentin Coupelle de purée pomme & coing	Céleri BIO râpé Lieu noir MSC sauce citron <u>Plat végétarien :</u> Beignets sticks de mozzarella Gratin de pommes de terre BIO Fromage blanc nature BIO Fruit	Potage de potimarron BIO Aiguillette de poulet, jus tradition <u>Plat végétarien :</u> Lasagne ricotta, épinards & chèvre (plat complet) Blé BIO Emmental Fruit	Salade mexicaine (haricot rouge BIO & maïs BIO) Rôti de noix de veau LR IGP jus moutardé <u>Plat végétarien :</u> Nuggets crispidor à l'emmental Purée Dubarry (chou-fleur BIO) Petit fromage frais nature au lait entier Fruit	<b>REPAS DE PRINTEMPS :</b> Macédoine de légumes mayonnaise  Quenelles nature & coulis de tomate   Riz BIO Saint-Paulin Gâteau moelleux au chocolat & chocolat festif
<b>Goûter Moyen et Grand</b>	Sablés de Retz Petit fromage frais nature au lait entier	Pain BIO Brie	Briochette aux pépites de chocolat au lait Yaourt nature BIO	Pain BIO Tomme blanche	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.



Goûter Moyen et Grand

