



	lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	mercredi 4 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
Déjeuner Nourrisson	Mouliné de haricots beurre Purée de poires	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de pommes BIO	Mouliné de potiron BIO Purée de poires	Mouliné de carottes BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots verts BIO Purée de poires
Déjeuner Bébé	Emincé de bœuf charolais Purée navet & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	Dés de colin d'Alaska MSC vapeur Purée BIO épinard & pomme de terre Yaourt nature	Filet de poulet LR IGP Purée BIO potiron & pomme de terre Fromage blanc nature	Jambon de porc* LR Purée BIO carotte & flageolet Petit fromage frais nature au lait entier	Emincé de cabillaud MSC vapeur Purée poireau & pomme de terre Yaourt nature
Goûter Bébé	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & mangue	Petit fromage frais nature au lait entier Purée de poires	Yaourt nature Purée pomme BIO & cannelle	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & châtaigne	Petit fromage frais nature au lait entier Purée de pommes BIO
Déjeuner Moyen	Râpé de carottes BIO mayonnaise Emincé de bœuf charolais sauce tomate Purée navet & pomme de terre Fromage blanc nature BIO Purée pomme BIO & mangue	Salade de haricots verts extra-fins Dés de colin d'Alaska MSC sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive) Purée BIO épinard & pomme de terre Fromage mini-Babybel rouge Purée de poires	Salade de brocolis BIO Filet de poulet LR IGP sauce crème Purée BIO potiron & pomme de terre Fromage fondu Kiri Fruit	Rondelles de concombre vinaigrette provençale (tomate, ail, herbes) Jambon de porc* LR Purée BIO carotte & flageolet Edam Purée pomme BIO & châtaigne	Velouté picard (betteraves) Emincé de cabillaud MSC sauce à l'échalote Purée poireau & pomme de terre Yaourt peu sucré parfum vanille Fruit
Déjeuner Grand	Râpé de carottes BIO mayonnaise Emincé de bœuf charolais sauce tomate <u>Plat végétarien :</u> Dahl de lentilles vertes BIO Riz BIO Fromage blanc nature BIO Fruit	Salade de penne BIO à la grecque (tomate, citron, olive noire) Dés de colin d'Alaska MSC sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive) <u>Plat végétarien :</u> Œufs durs BIO en sauce Epinards hachés BIO sauce béchamel Fromage mini-Babybel rouge Fruit	Salade de boulgour BIO Filet de poulet LR IGP sauce crème <u>Plat végétarien :</u> Fondant au potiron épicé (plat complet) Purée de potiron Fromage fondu Kiri Fruit	Rondelles de concombre vinaigrette provençale (tomate, ail, herbes) Jambon de porc* LR <u>Plat végétarien :</u> Sauce chou-fleur, œuf plein air, Cantal AOP & brisures de chou-fleur Coquillettes BIO Edam Compote pomme & abricot allégée en sucres	Velouté picard (betteraves) Emincé de cabillaud MSC sauce à l'échalote <u>Plat végétarien :</u> Nuggets crispidor à l'emmental Semoule BIO Yaourt peu sucré parfum vanille Fruit
Goûter Moyen et Grand	Pain BIO Fourme d'Ambert AOP	Madeleines longues Petit fromage frais nature au lait entier	Pain BIO, demi-beurre doux & demi-coupelle de miel Lait entier	Brioche aux pépites de chocolat Fromage blanc nature BIO	Pain BIO Fromage Mini-Pavé d'Affinois



LA SEMAINE DU GOUT : LES CUISINES DU MONDE

	lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
	La Côte d'Ivoire	Asiatique	Australie	Argentine	France
Déjeuner Nourrisson	Mouliné de haricots beurre Purée de pommes BIO	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de poires	Mouliné de carottes BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de potiron BIO Purée de poires	Mouliné de haricots verts BIO Purée de pommes BIO
Déjeuner Bébé	Aiguillettes de poulet Purée panais & pomme de terre Fromage blanc nature	Dés de colin d'Alaska MSC vapeur Purée BIO carotte & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	Escalope de dinde LR IGP Purée chou-fleur & pomme de terre Yaourt nature	Rôti de noix de veau LR IGP Purée BIO butternut & pomme de terre Fromage blanc nature	Emincé de cabillaud MSC vapeur Purée haricot vert & pois cassé Petit fromage frais nature au lait entier
Goûter Bébé	Yaourt nature Purée pomme BIO & pruneau	Fromage blanc nature Purée de pommes BIO	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & kiwi	Yaourt nature Purée pomme BIO & figue	Fromage blanc nature Purée de poires
Déjeuner Moyen	Salade de cœurs de palmiers, ananas, avocat & citron vert Aiguillettes de poulet sauce kedjenou (tomate, aubergine BIO, gingembre) Purée panais & pomme de terre Fromage blanc nature BIO Banane	Céleri rémoulade Dés de Colin d'Alaska MSC sauce crème & basilic Purée BIO carotte & pomme de terre Emmental stick Purée de pommes BIO	Velouté de patate douce Escalope de dinde LR IGP au cheddar sauce tomate Purée chou-fleur & pomme de terre Tomme de brebis Kiwi	Salade de tomates BIO, vinaigrette façon chimichurri (citron, herbes, huile d'olive) Rôti de noix de veau LR IGP sauce olive Purée BIO butternut & pomme de terre Fromage frais Rondelé au Bleu Purée pomme BIO & figue	Chou chinois BIO vinaigrette moutardée Emincé de cabillaud MSC sauce marseillaise (fenouil, H. olive, tomate, ail) Purée haricot vert & pois cassé Yaourt nature BIO Purée de poires
Déjeuner Grand	Salade de cœurs de palmiers, ananas, avocat & citron vert Aiguillettes de poulet sauce kedjenou (tomate, aubergine BIO, gingembre) <u>Plat végétarien :</u> Samoussa de légumes Blé BIO Fromage blanc nature BIO Banane	Salade de riz BIO (maïs, tomate, olive) Dés de Colin d'Alaska MSC sauce crème & basilic <u>Plat végétarien :</u> Boulettes de fagelets BIO sauce aigre douce Poêlée chinoise (carottes, p.pois, pousses de h.mungo, poireaux, champignons noirs) en persillade Emmental stick Compote de poires allégée en sucres	Velouté de patate douce Escalope de dinde LR IGP au cheddar sauce tomate <u>Plat végétarien :</u> Gratin de farfallines BIO au cheddar et tomate (plat complet) Farfallines BIO Tomme de brebis Kiwi	Salade de tomates BIO, vinaigrette façon chimichurri (citron, herbes, huile d'olive) Rôti de noix de veau LR IGP sauce olive <u>Plat végétarien :</u> Clafoutis de légumes CNE Poêlée haricots rouges, maïs doux & butternut Fromage frais Rondelé au Bleu Fruit	Salade de pomme de terre Emincé de cabillaud MSC sauce marseillaise (fenouil, H. olive, tomate, ail) <u>Plat végétarien :</u> Omelette nature BIO Ratatouille BIO Yaourt nature BIO Fruit
Goûter Moyen et Grand	Pain BIO Fromage fondu Petit Croc'lait	Boudoirs Mix-lait coco	Pain BIO & demi-coupelle de confiture Lait entier	Sablés de Retz Petit fromage frais nature au lait entier	Pain BIO Fromage Chamois d'Or

PETITE ENFANCE DU BASSIN

MINIER



Menu de la semaine

Menus du 16 au 20 octobre 2023



	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Déjeuner Nourrisson	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de poires	Mouliné de haricots verts BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de carottes BIO Purée de poires	Mouliné de haricots beurre Purée de pommes BIO	Mouliné de potiron BIO Purée de poires
Déjeuner Bébé	Escalope de veau Purée BIO pois maraîcher & pomme de terre Yaourt nature	Rôti de dinde LR Purée céleri & pomme de terre Fromage blanc nature	Emincé de cabillaud MSC vapeur Purée BIO carotte & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	Filet de poulet LR IGP Purée haricots beurre & pois chiche Yaourt nature	Dés de colin d'Alaska MSC vapeur Purée fond d'artichaud & pomme de terre Fromage blanc nature
Goûter Bébé	Petit fromage frais nature au lait entier Purée de pommes BIO	Yaourt nature Purée pomme BIO & banane	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & ananas	Petit fromage frais nature au lait entier Purée de poires	Yaourt nature Purée pomme BIO & orange
Déjeuner Moyen	Carottes râpées BIO Escalope de veau sauce crème Purée BIO pois maraîcher & pomme de terre Saint-Paulin Fruit	Cubes de courgettes BIO au pesto rouge Rôti de dinde LR sauce citronnée Purée céleri & pomme de terre Fromage frais Petit Cotentin Purée pomme BIO & banane	Macédoine de légumes en vinaigrette Emincé de cabillaud MSC sauce oseille Purée BIO carotte & pomme de terre Yaourt nature BIO Fruit	Velouté d'automne BIO (potimarron & carotte) Filet de poulet LR IGP sauce miel orange (jus d'orange, carottes, miel) Purée haricots beurre & pois chiche Fromage P'tits Roulés de Fol Epi Cake nature CNE	Betteraves cuites Dés de colin d'Alaska MSC sauce moutarde à l'ancienne Purée fond d'artichaud & pomme de terre Fromage blanc nature BIO Purée pomme BIO & orange
Déjeuner Grand	Taboulé (semoule BIO) Escalope de veau sauce crème <u>Plat végétarien :</u> Ragoût de petit épeautre BIO à la tomate Pois maraichers BIO au bouillon de légumes Saint-Paulin Fruit	Cubes de courgettes BIO au pesto rouge Rôti de dinde LR sauce citronnée <u>Plat végétarien :</u> Beignets sticks de mozzarella Purée Crécy (carottes) Fromage frais Petit Cotentin Compote pomme & pêche allégée en sucres	Macédoine de légumes en vinaigrette Emincé de cabillaud MSC sauce oseille <u>Plat végétarien :</u> Quenelles nature BIO Riz BIO Yaourt nature BIO Fruit	Velouté d'automne BIO (potimarron & carotte) Filet de poulet LR IGP sauce miel orange (jus d'orange, carottes, miel) <u>Plat végétarien :</u> Lasagnes ricotta, épinard & chèvre Courgettes BIO Fromage P'tits Roulés de Fol Epi Cake nature CNE	Betteraves cuites Dés de colin d'Alaska MSC sauce moutarde à l'ancienne <u>Plat végétarien :</u> Œuf BIO à la Dijonnaise Lentilles vertes BIO mijotées Fromage blanc nature BIO Fruit
Goûter Moyen et Grand	Pain BIO & carrés de chocolat au lait Fromage blanc nature BIO	Petits-beurre x 3 Lait entier	Pain BIO Munster AOP	Galettes pur beurre Petit fromage frais nature au lait entier	Pain BIO Brie du Vilet

* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé) - CNE : Cuisiné par nos équipes.

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 23 au 27 octobre 2023



	lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
Déjeuner Nourrisson	Mouliné de haricots beurre Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots verts BIO Purée de poires	Mouliné de carottes BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de potiron BIO Purée de poires	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de pommes BIO
Déjeuner Bébé	Aiguillettes de poulet Purée panais & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	Emincé de cabillaud MSC vapeur Purée BIO haricot vert & pomme de terre Yaourt nature	Demi-œuf dur BIO Purée BIO carotte & pomme de terre Fromage blanc nature	Emincé de veau LR IGP Purée betterave & lentille verte Petit fromage frais nature au lait entier	Dés de colin d'Alaska MSC vapeur Purée BIO épinard & pomme de terre Yaourt nature
Goûter Bébé	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & 4 épices	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & pêche	Yaourt nature Purée de poires	Fromage blanc nature Purée de pommes BIO	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & mangue
Déjeuner Moyen	Céleri rémoulade au curry Aiguillettes de poulet sauce basilic (crème, basilic, huile d'olive) Purée panais & pomme de terre Yaourt nature BIO Purée pomme BIO & 4 épices	Carottes râpées BIO, vinaigrette de mangue Emincé de cabillaud MSC sauce tomate Purée BIO haricot vert & pomme de terre Fromage frais Saint-Môret Purée pomme BIO & pêche	Chou rouge râpé Omelette à l'emmental CNE (œufs BIO) Purée BIO carotte & pomme de terre Fromage blanc nature BIO Fruit	Velouté Dubarry (Chou-fleur BIO) Emincé de veau LR IGP sauce crème Purée betterave & lentille verte Mimolette jeune Purée de pommes BIO	Salade de tomate BIO, vinaigrette huile d'olive & citron Dés de colin d'Alaska MSC sauce citronnée Purée BIO épinard & pomme de terre Fromage frais Cantadou Ail & Fines herbes Fruit
Déjeuner Grand	Céleri rémoulade au curry Aiguillettes de poulet sauce basilic (crème, basilic, huile d'olive) <u>Plat végétarien :</u> Sauce légumes & pois chiches Macaronis BIO Yaourt nature BIO Fruit	Carottes râpées BIO, vinaigrette de mangue Emincé de cabillaud MSC sauce tomate <u>Plat végétarien :</u> Couscous aux boulettes de sarrasin & lentilles Semoule BIO Fromage frais Saint-Môret Fruit	Salade de boulgour BIO, concombre & tomate Omelette à l'emmental CNE (œufs BIO) Ratatouille BIO Fromage blanc nature BIO Fruit	Velouté Dubarry (Chou-fleur BIO) Emincé de veau LR IGP sauce crème <u>Plat végétarien :</u> Fondant à la mozzarella CNE Pommes de terre sautées Mimolette jeune Compote pomme & fraise allégée en sucres	Salade de tomate BIO, vinaigrette huile d'olive & citron Dés de colin d'Alaska MSC sauce citronnée <u>Plat végétarien :</u> Pané crousti emmental Epinards hachés BIO sauce béchamel Fromage frais Cantadou Ail & Fines herbes Fruit
Goûter Moyen et Grand	Pain BIO Edam Cœur de Dame	Madeleines longues Petit fromage frais nature au lait entier	Pain BIO Pont l'Evêque AOP	Briochette aux pépites de chocolat Lait entier	Pain BIO & beurre doux Fromage blanc nature BIO

* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé) - CNE : Cuisiné par nos équipes.

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 30 octobre	mardi 31 octobre <i>Halloween</i>	mercredi 1 novembre	jeudi 2 novembre	vendredi 3 novembre
Déjeuner Nourrisson	Mouliné de haricots beurre Purée de poires	Mouliné de potiron BIO Purée de pommes BIO	FERIE	Mouliné de haricots verts BIO Purée de poires	Mouliné de carottes BIO Purée de pommes BIO
Déjeuner Bébé	Emincé de cabillaud MSC vapeur Purée haricot plat & pois cassé Fromage blanc nature	Escalope de dinde LR IGP Purée potiron & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	FERIE	Emincé de bœuf charolais Purée salsifi & pomme de terre Yaourt nature	Dés de colin d'Alaska MSC vapeur Purée BIO carotte & flageolet Fromage blanc nature
Goûter Bébé	Yaourt nature Purée de pommes BIO	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & châtaigne		Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & litchi	Yaourt nature Purée de poires
Déjeuner Moyen	Macédoine de légumes mayonnaise Emincé de cabillaud MSC sauce Nantua (tomate, crème, oignon) Purée haricot plat & pois cassé Yaourt nature BIO Fruit	Potage sanglant à la tomate & cheddar râpé rouge Escalope de dinde LR IGP au jus & dosette de ketchup Purée potiron & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & châtaigne	FERIE	Carottes râpées BIO Emincé de bœuf charolais au jus Purée salsifi & pomme de terre Camembert Purée pomme BIO & litchi	Betteraves cuites Dés de colin d'Alaska MSC sauce normande (crème, champignon) Purée BIO carotte & flageolet Fromage blanc nature BIO Fruit
Déjeuner Grand	Macédoine de légumes mayonnaise Emincé de cabillaud MSC sauce Nantua (tomate, crème, oignon) <u>Plat végétarien :</u> Chili sin carne (égrené de féverole BIO) Riz BIO Yaourt nature BIO Fruit	Potage sanglant à la tomate & cheddar râpé rouge Escalope de dinde LR IGP au jus & dosette de ketchup <u>Plat végétarien :</u> Saucisse knack végétarienne BIO aux herbes de Provence Purée de citrouille (potiron) Petit fromage frais nature au lait entier Dessert lacté saveur vanille	FERIE	Taboulé (semoule BIO) Emincé de bœuf charolais au jus <u>Plat végétarien :</u> Nuggets de blé Haricots verts Fromage Chamois d'Or Fruit	Salade verte vinaigre cidre Dés de colin d'Alaska MSC sauce normande (crème, champignon) <u>Plat végétarien :</u> Sorissis ricotta & épinards (plat complet) Coquillettes semi-complètes BIO Fromage blanc nature BIO Fruit
Goûter Moyen et Grand	Pain BIO Livarot AOP	Petits-beurre au chocolat Lait entier		Sablés de Retz Petit fromage frais nature au lait entier	Pain BIO Fromage Mini-Roitelet

* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé) - CNE : Cuisiné par nos équipes.

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.