













Semaine 1 - du 28 Août au 1er Septembre 2023

	LUNDI 28/08/2023	MARDI 29/08/2023	MERCREDI 30/08/2023	JEUDI 31/08/2023	VENDREDI 01/09/2023
REPAS MIDI					Taboulé Filet de merlu (S) PMD  sauce curry Brocolis (S) persillés et blé Fromage frais Petit Contentin (F) Abricots (F)
GOÛTERS					Pain Chocolat noir Fromage blanc (F)

-  Produits issus du pays du Léris
-  Produits issus de l'agriculture locale
-  Produits issus de l'agriculture BIO
-  Produits Label Rouge
-  Produit de la mer durable
-  Bœuf Charolais
-  Volaille certifiée
-  Appellation d'origine protégée
-  Recette élaborée dans notre cuisine

Pain artisanal 100% BIO

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 18/07/2023



Semaine 2 - du 4 au 8 Septembre 2023

	LUNDI 04/09/2023	MARDI 05/09/2023	MERCREDI 06/09/2023	JEUDI 07/09/2023	VENDREDI 08/09/2023
REPAS MIDI	<p>Salade de tomate (F)</p> <p>Sauté de veau (F) BIO sauce marengo</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Médailillon de Merlu (S) PMD</i> sauce citron</p> <p>Carottes (F) BIO nature et pommes de terre (4G) vapeur</p> <p>Mimolette (F)</p> <p>Purée de pomme poire (F) </p>	<p>Macédoine de légumes (S) CE2</p> <p>Filet de poulet (F) LR au jus</p> <p>Origine France</p> <p>S/V: Pois chiches (C) BIO sauce tomate origan</p> <p>Riz pilaf et blettes (F) persillées</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Salade de fruits (F)</p>	<p>Pastèque (F)</p> <p>Bolognaise de bœuf (S) (Boeuf (S) BIO 10% MG)</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD</i> sauce tomate</p> <p>Macaronis BIO semi-complets brocolis (S)</p> <p><i>et emmental râpé (F)</i></p> <p>Fromage frais (F) Saint Morêt</p> <p>Purée de pomme prune (F) </p>	<p>Salade iceberg (4G)</p> <p>Omelette (S) BIO nature</p> <p>Origine France</p> <p>Ratatouille (S) et blé</p> <p>Yaourt nature brassé (F)</p> <p>Gâteau au yaourt </p>	<p>Chou-fleur (S) vinaigrette</p> <p>Parmentier de Colin d'Alaska (S) PMD </p> <p>et haricots verts (S) CE2</p> <p>Brie (F)</p> <p>Melon jaune (F)</p>
GOÛTERS	<p>Pain</p> <p>Confiture d'abricots</p> <p>Yaourt nature (F)</p>	<p>Pain</p> <p>Camembert (F)</p> <p>Banane (F)</p>	<p>Cake au chocolat </p> <p>Lait demi-écrémé</p> <p>Poire (F)</p>	<p>Pain</p> <p>Confiture (locale)</p> <p>Petit fromage frais (F)</p>	<p>Pain BIO aux céréales</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Fromage blanc (F)</p>

Produits issus du pays du Lérins
 Produits issus de l'agriculture locale
 Produits issus de l'agriculture BIO

Produits Label Rouge
 Produit de la mer durable
 Bœuf Charolais

Volaille certifiée
 Appellation d'origine protégée
 Recette élaborée dans notre cuisine

Pain artisanal 100% BIO

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 18/07/2023



Semaine 3 - du 11 au 15 Septembre 2023

	LUNDI 11/09/2023	MARDI 12/09/2023	MERCREDI 13/09/2023	JEUDI 14/09/2023	VENDREDI 15/09/2023
REPAS MIDI	<p>Pizza </p> <p>(tomate, mozzarella (F), olives)</p> <p>Sauté de dinde (F) CTF </p> <p>sauce estragon</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD </i> sauce fines herbes</p> <p>Courgette (S) à la provençale et lentilles vertes</p> <p>Yaourt nature (F)</p> <p>Banane (F) BIO</p>	<p>Concombres (F) Tzatziki (crème ciboulette)</p> <p>Sauté de bœuf (F) CHAR </p> <p>sauce au thym</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Pois chiches (C) BIO </i> sauce tomate origan</p> <p>Polenta et mouliné d'aubergines (F)</p> <p>Bûche mélange chèvre (F)</p> <p>Purée pomme poire (F) </p>	<p>Melon (F)</p> <p>Sauté d'Agneau (S) BIO au jus de légumes</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Omelette (S) BIO </i> nature</p> <p>Carottes (F) BIO nature et pommes de terre (4G) vapeur</p> <p>Fromage frais (F) P'tit Louis</p> <p>Purée pomme prune (F) </p>	<p>Bettes (5G) CE2 vinaigrette</p> <p>Filet de poulet (F) LR </p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Nuggets de blé (S)</i></p> <p>Riz et haricots verts (S) CE2</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Kiwi (F)</p>	<p>Céleri râpé (F)</p> <p>Médaille de Merlu (S) PMD </p> <p>sauce curry</p> <p>Blé tendre aux petits légumes</p> <p>Coulommiers (F)</p> <p>Purée pomme (F) BIO </p>
GOÛTERS	<p>Pain</p> <p>Edam (F)</p> <p>Purée de pommes (F) </p>	<p>Pain</p> <p>Confiture (locale)</p> <p>Yaourt nature brassé (F)</p>	<p>Pain</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais (F)</p>	<p>Cake à la coco </p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Poire (F)</p>	<p>Pain BIO aux céréales</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Yaourt nature (F)</p>

Produits issus du pays du Lérins
 Produits issus de l'agriculture locale
 Produits issus de l'agriculture BIO

Produits Label Rouge
 Produit de la mer durable
 Bœuf Charolais

Volaille certifiée
 Appellation d'origine protégée
 Recette élaborée dans notre cuisine

Pain artisanal 100% BIO

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 18/07/2023



Semaine 4 - du 18 au 22 Septembre 2023

	LUNDI 18/09/2023	MARDI 19/09/2023	MERCREDI 20/09/2023	JEUDI 21/09/2023	VENDREDI 22/09/2023
REPAS MIDI	<p>Melon vert (F)</p> <p>Emincé de porc (F) sauce provençale</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD</i> <i>sauce tomate</i></p> <p>Petits pois (S), carottes (F)</p> <p>Emmental (F)</p> <p>Purée de pomme prune (F) </p>	<p>Salade de tomate (F) vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet (F) LR </p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes (S)</i></p> <p>Purée de potiron (potiron (F), Pommes de terre (4G))</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Purée de pomme (F) parfumée à la cannelle</p>	<p>Salade d'haricots verts (S) CE2 vinaigrette</p> <p>Steak haché de bœuf (S) CHAR au jus</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Omelette (S) BIO</i> <i>nature</i></p> <p>Coquillettes et courgette (S)</p> <p>Cantal (F) AOP</p> <p>Banane (F) BIO</p>	<p>Concombres (F) à la crème de paprika</p> <p>Escalope de dinde (F) sauce curry</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Quenelles (S) sauce provençale</i></p> <p>Riz et épinards (S) au jus</p> <p>Edam (F)</p> <p>Purée de pomme (F) </p>	<p>Betteraves (5G) vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska (S) PMD sauce fines herbes</p> <p>Purée Dubarry (Chou-fleur (S), PDT (4G))</p> <p>Yaourt nature (F) BIO et local</p> <p>Poire (F) BIO</p>
GOÛTERS	<p>Pain</p> <p>Confiture (locale)</p> <p>Yaourt nature brassé (F)</p>	<p>Pain BIO aux céréales</p> <p>Fromage frais Fraidou (F)</p> <p>Kiwi (F)</p>	<p>Pain</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Yaourt nature (F)</p>	<p>Gâteau aux pommes </p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Prune (F)</p>	<p>Pain</p> <p>Confitures d'abricots</p> <p>Petit fromage frais (F)</p>

- Produits issus du pays du Lérins
- Produits issus de l'agriculture locale
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Produits Label Rouge
- Produit de la mer durable
- Bœuf Charolais
- Volaille certifiée
- Appellation d'origine protégée
- Recette élaborée dans notre cuisine

Pain artisanal 100% BIO

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 18/07/2023



Semaine 5 - du 25 au 28 Septembre 2023

	LUNDI 25/09/2023	MARDI 26/09/2023	MERCREDI 27/09/2023	JEUDI 28/09/2023	VENDREDI 29/09/2023
REPAS MIDI	<p>Salade de lentilles vertes</p> <p>Filet de poulet (F) LR au jus</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD sauce curry</i></p> <p>Mouliné d'aubergines (F) sauce béchamel et riz pilaf</p> <p>Camembert (F)</p> <p>Kiwi (F)</p>	<p>Radis (F) et beurre</p> <p>Filet de Merlu (S) PMD sauce citron</p> <p>Courge Butternut (F) et Floraline ®</p> <p>Fromage frais Tartare (F)</p> <p>Purée pomme poire (F) </p>	<p>Cake tomate (F), brebis (F) et basilic</p> <p>Sauté de bœuf (F) BIO sauce aux olives</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Nuggets de blé (S)</i></p> <p>Petit pois (S), carottes (F)</p> <p>Yaourt nature (F)</p> <p>Melon (F)</p>	<p>Salade iceberg (4G)</p> <p>Œufs durs (5G) BIO à la Florentine</p> <p>Origine France</p> <p>(épinards (S) BIO CE2 sauce béchamel) et semoule</p> <p>Edam (F)</p> <p>Purée pomme prune (F) </p>	
GOÛTERS	<p>Pain BIO aux céréales</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Yaourt nature (F)</p>	<p>Pain</p> <p>Confiture (locale)</p> <p>Petit fromage frais (F)</p>	<p>Pain</p> <p>Brie (F)</p> <p>Purée de pomme (F) </p>	<p>Pain</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Fromage blanc (F)</p>	

Produits issus du pays du Lérins
 Produits Label Rouge
 Produits issus de l'agriculture locale
 Produits de la mer durable
 Produits issus de l'agriculture BIO
 Bœuf Charolais
 Volaille certifiée
 Appellation d'origine protégée
 Recette élaborée dans notre cuisine
 Pain artisanal 100% BIO

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office



	LUNDI 28/08/2023	MARDI 29/08/2023	MERCREDI 30/08/2023	JEUDI 31/08/2023	VENDREDI 01/09/2023
REPAS MIDI					Mixé de Merlu (S) PMD au jus de légumes Purée de brocolis (brocolis (S), PDT (4G)) Petit fromage frais (F) Purée de pomme (F) parfumée à la cannelle
GOÛTERS					Boudoir Yaourt nature brassé (F) Purée de pomme (F) parfumée à la cannelle
Menus Nourrissons (4 à 8 mois)					
MIDI					Courgette (F) Purée de pomme (F) parfumée à la cannelle Merlu MSC (S) Brocolis (S)

- Produits issus du pays du Lérins
- Produits issus de l'agriculture locale
- Produits issus de l'agriculture BIO

- Produits Label Rouge
- Produit de la mer durable
- Bœuf Charolais

- Volaille certifiée
- Appellation d'origine protégée
- Recette élaborée dans notre cuisine

Pain artisanal 100% BIO





















Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi












Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.




Mise à jour : 18/07/2023









	LUNDI 04/09/2023	MARDI 05/09/2023	MERCREDI 06/09/2023	JEUDI 07/09/2023	VENDREDI 08/09/2023
REPAS MIDI	<p>Mixé de Veau (F) BIO  au jus de légumes</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V : Mixé de Colin d'Alaska (S) PMD  au jus de légumes</i></p> <p>Purée crécy BIO  (Carotte (F), PDT (4G)) BIO</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p> Purée de pomme poire (F)</p>	<p>Mixé de poulet (F) LR  au jus de légumes</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V : Mixé de Merlu (S) PMD  au jus de légumes</i></p> <p>Blettes (F) et Floraline ®</p> <p>Yaourt nature (F)</p> <p> Purée de pomme (F)</p>	<p>Mixé de bœuf (S) BIO  au jus de légumes</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V : Mixé d'œufs durs (5G) BIO</i>  au jus de légumes</p> <p>Purée de brocolis (Brocolis (S), PDT (4G))</p> <p>Petit fromage frais (F)</p> <p> Purée pomme prune (F)</p>	<p>Mixé d'œufs durs (5G) BIO  au jus de légumes</p> <p>Origine France</p> <p>Aubergines (F) et pâtes alphabet</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p> Purée de pomme (F) BIO </p>	<p>Mixé de Merlu (S) PMD  au jus de légumes</p> <p>Purée d'épinards (épinards (S), PDT (4G))</p> <p>Yaourt nature brassé (F)</p> <p> Purée pomme poire (F)</p>
GOÛTERS	<p>Boudoir</p> <p>Petit fromage frais (F)</p> <p> Purée de pomme poire (F)</p>	<p>Boudoir</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p> Purée de pomme (F)</p>	<p>Boudoir</p> <p>Yaourt nature brassé (F)</p> <p> Purée pomme prune (F)</p>	<p>Boudoir</p> <p>Petit fromage frais (F)</p> <p> Purée pomme (F)</p>	<p>Boudoir</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p> Purée pomme poire (F)</p>

Menus Nourrissons (4 à 8 mois)

MIDI	<p>Carotte (F)</p> <p> Purée de pomme poire (F)</p> <p>Veau (F) BIO  BIO</p> <p>Carotte (F)</p>	<p>Haricots verts extra fins (S)</p> <p> Purée de pomme (F)</p> <p>Poulet (F) LR </p> <p>Blettes (S)</p>	<p>Courgette (F)</p> <p> Purée pomme prune (F)</p> <p>Bœuf (S) BIO </p> <p>Brocolis (S)</p>	<p>Carotte (F)</p> <p> Purée de pomme (F) BIO </p> <p>Dinde (F) </p> <p>Aubergine (F)</p>	<p>Haricots verts extra fins (S)</p> <p> Purée pomme poire (F)</p> <p>Merlu MSC (S) </p> <p>Epinards (S)</p>
------	---	--	--	---	--

 Produits issus du pays du Lérins
 Produits issus de l'agriculture locale
 Produits issus de l'agriculture BIO

 Produits Label Rouge
 Produit de la mer durable
 Bœuf Charolais

 Volaille certifiée
 Appellation d'origine protégée
 Recette élaborée dans notre cuisine

Pain artisanal 100% BIO

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 18/07/2023



Semaine 3 - du 11 au 15 Septembre 2023

	LUNDI 11/09/2023	MARDI 12/09/2023	MERCREDI 13/09/2023	JEUDI 14/09/2023	VENDREDI 15/09/2023
REPAS MIDI	Mixé de dinde (F) CTF au jus de légumes Origine France <i>S/V : Mixé de Merlu (S) PMD </i> au jus de légumes Purée de courgette (courgette (F), PDT (4G)) Fromage blanc (F) Purée de pommes (F)	Mixé de bœuf (F) CHAR au jus de légumes Origine France <i>S/V : Mixé de Colin d'Alaska (S)</i> PMD au jus de légumes Purée d'Aubergine (aubergine (F), PDT (4G)) Yaourt nature brassé (F) Purée pomme poire (F) BIO	Mixé d'Agneau (F) au jus de légumes Origine France <i>S/V : Mixé d'œufs durs (5G) </i> au jus de légumes Carotte (F) et Floraline Fromage blanc (F) Purée pomme prune (F)	Mixé de poulet (F) LR au jus de légumes Origine France <i>S/V : Mixé de Merlu (S) PMD </i> au jus de légumes Purée d'haicots verts (haricots verts (S), PDT (4G)) Yaourt nature (F) Purée pomme poire (F)	Mixé de Colin d'Alaska (S) PMD au jus de légumes Chou-fleur (S) et pâtes alphabet Coulommiers (F) Purée pomme (F) BIO
GOÛTERS	Boudoir Yaourt nature (F) Purée de pommes (F)	Boudoir Petit fromage frais (F) Purée pomme poire (F)	Boudoir Yaourt nature (F) Purée pomme prune (F)	Boudoir Fromage blanc (F) Purée pomme poire (F)	Boudoir Yaourt nature brassé (F) Purée pomme (F)

Menus Nourrissons (4 à 8 mois)

MIDI	Courgette (F) Purée de pommes (F) Dinde (F) Courgette (F)	Haricots verts extra fins (S) Purée pomme poire (F) BIO Bœuf (F) Aubergine (F)	Carotte (F) Purée pomme prune (F) Agneau (F) Carotte (F)	Haricots verts extra fins (S) Purée pomme poire (F) Poulet (F) Haricots verts extra fins (S)	Courgette (F) Purée pomme (F) BIO Colin MSC (S) Chou-fleur (S)
------	--	--	---	---	--

- Produits issus du pays du Lérins
- Produits issus de l'agriculture locale
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Produits Label Rouge
- Produit de la mer durable
- Bœuf Charolais
- Volaille certifiée
- Appellation d'origine protégée
- Recette élaborée dans notre cuisine
- Pain artisanal 100% BIO

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 18/07/2023



Semaine 4 - du 18 au 22 Septembre 2023

	LUNDI 18/09/2023	MARDI 19/09/2023	MERCREDI 20/09/2023	JEUDI 21/09/2023	VENDREDI 22/09/2023
REPAS MIDI	Mixé de Merlu (S) PMD au jus de légumes	Mixé de poulet (F) LR au jus de légumes Origine France <i>S/V : Mixé de Colin d'Alaska (S) PMD </i> au jus de légumes	Mixé de bœuf (S) BIO au jus de légumes Origine France <i>S/V : Mixé de Merlu (S) PMD </i> au jus de légumes	Mixé de dinde (F) CTF au jus de légumes Origine France S/V : Mixé d'œufs durs (5G) BIO jus de légumes	Mixé de Colin d'Alaska (S) PMD au jus de légumes
	Purée de navets (navets (S), PDT (4G))	Purée de potiron (potiron (S), PDT (4G))	Courgettes (F) et pâtes alphabet	Purée d'épinards (Epinards (S), PDT (4G))	Purée Dubarry (Chou-fleur (S), PDT (4G))
	Yaourt nature (F)	Fromage blanc (F) BIO 	Petit fromage frais (F)	Yaourt nature brassé (F)	Fromage blanc (F)
	Purée pomme prune (F)	Purée de pomme (F) parfumée à la cannelle	Purée pomme poire (F) 	Purée de pomme (F)	Purée pomme prune (F)
GOÛTERS	Boudoir Petit fromage frais (F) Purée pomme prune (F)	Boudoir Yaourt nature brassé (F) Purée de pomme (F) parfumée à la cannelle	Boudoir Yaourt nature (F) Purée pomme poire (F)	Boudoir Fromage blanc (F) Purée de pomme (F)	Boudoir Petit fromage frais (F) Purée pomme prune (F)
Menus Nourrissons (4 à 8 mois)					
MIDI	Carotte (F) Purée pomme prune (F) Merlu MSC (S) Carotte (F)	Haricots verts extra fins (S) Purée de pomme (F) parfumée à la cannelle Poulet (F) Potiron (S)	Courgette (F) Purée pomme poire (F) BIO Bœuf (S) BIO Courgette (F)	Carotte (F) Purée de pomme (F) Dinde (F) Epinards (S)	Haricots verts extra fins (S) Purée pomme prune (F) Colin MSC (S) Chou-fleur (S)

Produits issus du pays du Lérins
 Produits issus de l'agriculture locale
 Produits issus de l'agriculture BIO

Produits Label Rouge
 Produit de la mer durable
 Bœuf Charolais

Volaille certifiée
 Appellation d'origine protégée
 Recette élaborée dans notre cuisine

Pain artisanal 100% BIO

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 18/07/2023



Semaine 5 - du 25 au 28 Septembre 2023

	LUNDI 25/09/2023	MARDI 26/09/2023	MERCREDI 27/09/2023	JEUDI 28/09/2023	VENDREDI 29/09/2023
REPAS MIDI	Mixé de dinde (F) CTF au jus de légumes Origine France <i>S/V : Mixé de Merlu (S) PMD au jus de légumes</i>	Mixé de poulet (F) LR au jus de légumes Origine France <i>S/V : Mixé de Colin d'Alaska (S) PMD au jus de légumes</i>	Mixé de bœuf (F) CHAR au jus de légumes Origine France <i>S/V : Mixé d'œufs durs (5G) BIO au jus de légumes</i>	Mixé d'œufs durs (5G) BIO au jus de légumes Origine France Purée d'aubergine (aubergine (F), PDT (4G)) Yaourt nature brassé (F) Purée de pommes (F)	
GOÛTERS	Boudoir Petit fromage frais (F) Purée de pommes (F)	Boudoir Yaourt nature (F) Purée pomme poire (F)	Boudoir Fromage blanc (F) Purée de pommes (F)	Boudoir Petit fromage frais (F) Purée pomme prune (F)	

Menus Nourrissons (4 à 8 mois)

MIDI	Carotte (F) Purée de pommes (F) Dinde (F) Aubergine (F)	Courgette (F) Purée pomme poire (F) Poulet (F) Butternut (F)	Carotte (F) Purée de pommes (F) Bœuf (F) Carotte (F)	Haricots verts extra fins (S) Purée pomme prune (F) Merlu MSC (S) Haricots verts extra fins (S)	
------	--	---	---	--	--

Produits issus du pays du Lérins
 Produits issus de l'agriculture locale
 Produits issus de l'agriculture BIO

Produits Label Rouge
 Produit de la mer durable
 Bœuf Charolais

Volaille certifiée
 Appellation d'origine protégée
 Recette élaborée dans notre cuisine

Pain artisanal 100% BIO

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 18/07/2023