

NOM DE LA STRUCTURE

Semaine n° 48 - du 27 Novembre au 1er Décembre 2017

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

LUNDI


6/12 mois



12 / 18 mois



+ 18 mois


Egrené de bœuf au bouillon
Purée de petits-pois





 Purée de pommes 


Fromage frais nature
Purée pomme mangue 

Potage de potiron 
Egrené de bœuf au bouillon 
Purée de petits-pois
Croq lait

 Purée de pommes 

Fromage frais nature
Purée pomme mangue 

 Potage de potiron 
 Hachis parmentier 

Edam
Pomme 

Fromage frais nature
Purée pomme mangue 


MARDI



Dos de colin au bouillon
Purée de haricots verts

Purée pomme figue 

Yaourt nature
Purée pomme agrume 

Salade de blé
Dos de colin au bouillon
Purée de haricots verts
Rondelé

Purée pomme figue 

 Floraline au lait 
Purée pomme agrume

Salade de blé
Dos de colin sauce bercy
Haricots verts
Rondelé
Ananas


 Floraline au lait 
Purée pomme agrume


MERCREDI



Emincé de dinde au bouillon
Purée d'épinards


Purée pomme coing



Fromage blanc nature
Purée de pommes  

Carottes râpées citronette 
Emincé de dinde au bouillon
Purée d'épinards

 Semoule au lait 


 Saint nectaire
Purée de pommes 



Carottes râpées citronette 
Emincé de dinde
Epinards béchamel

 Semoule au lait 


 Saint nectaire
Purée de pommes 



JEUDI


Sans porc: colin
Sauté de porc au bouillon 
Purée de betteraves


Purée pomme romarin  



 Fromage frais nature
Purée pomme raisin sec

Endives à la croque sauce au bleu
Sauté de porc au bouillon 
Purée de betteraves/riz
Fromage frais nature

 Purée pomme romarin 

 Coulommiers
Purée pomme raisin sec



Endives à la croque sauce au bleu
Sauté de porc au miel épicé 
Riz créole



Fromage frais nature
Purée pomme romarin  

Coulommiers
Clémentine



VENDREDI

Saumon au bouillon
Purée de navets



Purée pomme poire  


Yaourt nature
Purée pomme cannelle  


Rillettes à la sardine
Saumon au bouillon
Purée de navets
Camembert

Purée pomme poire  

 Yaourt nature
Purée pomme cannelle 

Rillettes à la sardine 
Tortis lentilles tomate 

Camembert
Poire 

Yaourt nature
Purée pomme cannelle 

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits

Qualité produits



Les viandes de porc servis sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées par le Chef et son équipe

C'est bio

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont réalisées à partir de pommes du Verger de la pommeraie nantaise à Treillières ...

Composition des plats :

Salade de blé : blé, tomate, brunoise de légumes

Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

 C'est alternatif

 C'est maison

 C'est bio

 C'est local

 Cuisine de Chef**

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr