



Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	LUNDI DE PENTECOTE		
MARDI	 Egrené de bœuf au bouillon Purée de petits-pois   Purée pomme fruits rouges Fromage frais nature Purée de pommes appertisée	 Egrené de bœuf au bouillon Purée de p. de terre Rondelé   Purée pomme fruits rouges Fromage frais nature Purée de pommes appertisée	 Melon Egrené de bœuf Purée de p. de terre Rondelé  Purée pomme fruits rouges  Fromage frais nature Pomme 
MERCREDI	Emincé de dinde au bouillon Purée d'épinards  Purée pomme banane  Fromage blanc nature  Purée pomme nectarine	Emincé de dinde au bouillon Purée d'épinards ***   Semoule au lait  Fraidou  Purée pomme nectarine	Radis à la croque Emincé de dinde Epinards béchamel ***   Semoule au lait  Fraidou Nectarine
JEUDI	Sans porc: Egrené de bœuf  Sauté de porc au bouillon Purée de betteraves  Purée pomme abricot Yaourt nature  Purée pomme raisin sec	 Sauté de porc au bouillon Purée de betteraves/riz Yaourt nature Purée pomme abricot  Tomme grise  Purée pomme raisin sec	 Carottes cuites au citron Sauté de porc marengo Riz créole  Yaourt nature Abricot  Tomme grise  Purée pomme raisin sec
VENDREDI	Dos de colin au bouillon Purée de courgettes  Purée pomme banane  Fromage frais nature Purée pomme orange	Dos de colin au bouillon Purée de courgettes Camembert Banane Fromage frais nature Purée pomme orange	Salade de boulgour Dos de colin à l'aneth Pêlé mêlé Camembert Banane Fromage frais nature Purée pomme orange

*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 bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilités

*C'est maison*

Toutes nos recettes sont élaborées sur notre cuisine 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 pépinière nantaise à Treillières ...

Composition des plats :

Salade de boulgour : boulgour, tomate, brunoise de légumes, oignons, persil, jus de citron .



Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

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\*\*