

MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

MENU sans viande

LUNDI 02

Repas

- Egrené de bœuf
- Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts
- Riz
- Purée de pommes et bananes

Goûter

- Yaourt nature , biscuit petit beurre et purée de pommes et bananes

MARDI 03

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes et brocoli
- Patate douce
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait à la fleur d'oranger et purée de pommes

MERCREDI 04
Repas froid

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de courgettes, haricots verts, poireaux et carottes
- Semoule couscous
- Purée de pommes pêches

Goûter

- Céréales infantiles* au lait, purée de pommes pêches

JEUDI 05

Repas

- Filet de poulet mixé
- Mouliné de courgettes et épinards
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait, purée de pommes

VENDEDI 06

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes et artichaut **Nouveau**
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Crème au lait au citron, purée de pommes

Repas

- Bolognaise de courgettes au bœuf
- Riz
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt nature , madeleine et fruit de saison

Repas

- Poisson au court bouillon
- Dahl de patate douce et blé
- Brocoli
- Mimolette
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Repas froid

- Taboulé géant à l'œufs dur (tomate, concombre et poivron)
- Purée de pommes pêches

Goûter

- Pain, fromage frais rondelé et fruit de saison

Repas

- Filet de Poulet sauce à la crème
- Pommes de terre vapeur
- Epinards gratinés
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance et gâteau de petit beurre au fromage blanc

Repas

- Poisson sauce Antiboise
- Artichaut à la barigoule
- Spirales couleurs et emmental
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, confiture de fraise et fruit de saison

Repas

- Salade de riz aux olives noires
- Bolognaise de courgettes au bœuf
- Fruit de saison

Goûter

- Yaourt nature , madeleine et fruit de saison

Repas végétarien

- Salade de brocoli et dès de mimolette
- Dahl de patate douce, pois cassé et blé
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, céréales et fruit de saison

Repas froid

- Dips de concombre sauce fromage blanc ail et fines herbes
- Taboulé géant à l'œufs dur (tomate, concombre et poivron)
- Purée de pommes pêches

Goûter

- Pain, fromage frais rondelé et fruit de saison

Repas

- Salade de pommes de terre ciboulette
- Filet de poulet sauce à la crème
- Epinards gratinés
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance et gâteau de petit beurre au fromage blanc

Repas

- Artichaut à la barigoule
- Poisson sauce Antiboise
- Spirales couleurs et emmental
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, confiture de fraise et fruit de saison

Menu A
Œuf dur à la place du sauté de l'égrené de bœuf
Menu B/C/C+
Œuf dur à la place de la bolognaise de bœuf

Menu A
Œuf dur à la place de filet de poulet mixé
Menu B/C/C+
Œuf dur sauce crème à la place de filet de poulet sauce crème

Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises (né, élevé, abattu en France)
•Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6



Produits Label Rouge (né, élevé, abattu en France)
•Viande fraîche de Bœuf
•Viande fraîche de Veau
•Poulet



100% de produits de la mer durable



Produits issus de l'agriculture biologique



•**Viandes** : L'agneau (né, élevé, abattu en France)

•**Ovo produits**: œufs et coule d'œuf

•**Produits céréaliers** : pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé

•**Légumes**: pommes de terre et carottes

•**Matières grasses**: beurre

•**Produits laitiers**: lait de croissance et Lait UHT, yaourt

•**Fruits**: pommes, bananes, citrons

3 choix de Blédine pour varier les plaisirs : chocolat, céréales et biscuité

LUNDI 09

FERIE

FERIE

FERIE

MARDI 10

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes, haricots plats
- Semoule fine
- Purée de pommes

Goûter

- Céréales infantiles* au lait et purée de pommes

Repas

- Poisson sauce crème citron
- Haricots plats persillés
- Haricots blancs
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, fromage frais St Moret et fruit de saison

Repas

- Salade d'haricots blancs et oignons rouges
- Poisson sauce crème citron
- Haricots plats persillés
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, fromage frais St Moret et fruit de saison

MERCREDI 11
LA CORSE

Repas

- Sauté d'agneau mixé
- Mouliné de haricots verts
- Polenta au lait
- Purée de pommes et melon

Goûter

- Crème au lait et purée de pommes et melon

Repas CORSE

- Sauté d'agneau local aux herbes du maquis
- Courgettes persillées
- Polenta
- Melon

Goûter

- Lait de croissance, Fiadone et fruit de saison

Repas CORSE

- Salade de concombre à la brousse et menthe fraîche
- Sauté d'agneau local aux herbes du maquis
- Polenta
- Melon

Goûter

- Lait de croissance, Fiadone et fruit de saison

JEUDI 12

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de carottes et courgettes
- Quinoa
- Purée de pommes

Goûter

- Petit suisse, petit beurre et purée de pommes

Repas

- Omelette au fromage fondu kiri
- Salade de quinoa à la tomate, haricots verts, concombre et échalote
- Fruit de saison

Goûter

- Petit suisse, Palet Breton et fruit de saison

Repas végétarien

- Salade de batavia sauce citronette
- Lentilles et quinoa à la tomate et échalote
- Fromage fondu Kiri
- Fruit de saison

Goûter

- Petit suisse, Palet Breton et fruit de saison

VENDREDI 13

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes, courgettes, cèleri et coco
- Pommes de terre
- Purée de pommes

Goûter

- Floraline au lait et purée de pommes

Repas

- Poisson au court bouillon
- Purée de cèleri frais au curry et lait de coco
- Pommes de terre
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, tablette de chocolat noir et fruit de saison

Repas

- Pissaladière
- Poisson au court bouillon
- Purée de cèleri frais au curry et lait de coco
- Fruit de saison

Goûter

- Lait de croissance, pain, tablette de chocolat noir et fruit de saison



Menu A
Poisson au court bouillon à la place du sauté d'agneau mixé
Menu B/C/C+
Poisson aux herbes du maquis à la place du sauté d'agneau aux herbes du maquis



Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises (né, élevé, abattu en France)
•Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6



Produits Label Rouge (né, élevé, abattu en France)
•Viande fraîche de Bœuf
•Viande fraîche de Veau
•Poulet



100% de produits de la mer durable



Produits issus de l'agriculture biologique



•**Viandes** : L'agneau (né, élevé, abattu en France)

•**Ovo produits**: œufs et coule d'œuf

•**Produits céréaliers** : pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé

•**Légumes**: pommes de terre et carottes

•**Matières grasses**: beurre

•**Produits laitiers**: lait de croissance et Lait UHT, yaourt

•**Fruits**: pommes, bananes, citrons

3 choix de Blédine pour varier les plaisirs : chocolat, céréales et biscuité

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction de votre crèche.

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : Pommes, Ananas, Bananes, Poires, Oranges, melon, fraise, pastèque, kiwi, pêche, abricot, nectarine

LUNDI 16
Repas froid

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur - Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux - Pommes de terre - Purée de pommes et mangue
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Céréales infantiles * au lait et purée de pommes et mangue

Repas froid
<ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur - Pastèque - Salade d'haricots rouges, pommes de terre, tomate, emmental et cébette sauce citronette - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, Tiramisu à la mangue

Repas Végétarien froid 
<ul style="list-style-type: none"> - Salade de Pastèque au fromage de brebis et au basilic - Salade d'haricots rouges, pommes de terre, tomate et cébette sauce citronette - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, Tiramisu à la mangue

MARDI 17

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Filet de poulet mixé - Mouliné de carottes et haricots beurre - Semoule couscous - Purée de pommes
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Fromage blanc, Petit beurre, purée de pommes

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Filet de poulet sauce au colombo à la crème - Haricots beurre persillés - Semoule couscous - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Fromage blanc, madeleine longue et fruit de saison

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Houmous de pois chiche ciboulette - Filet de poulet sauce au colombo à la crème - Haricots beurre persillés - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Fromage blanc, madeleine longue et fruit de saison

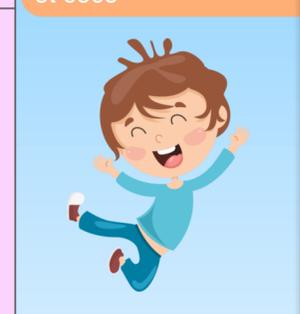
Menu A
Poisson au court bouillon à la place du filet de poulet mixé
Menu B/C/C+
Poisson sauce curry et coco à la place du filet de poulet sauce curry et coco

MERCREDI 18

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes - Petites pâtes - Purée de pommes et abricots Nouveau
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Crème au lait et purée de pommes et abricots Nouveau

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Poisson à la sauce béchamel - Penne rigate - Mouliné de carottes - Purée de pommes et abricots
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain et gelée de groseille et fruit de saison

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Salade de tomates noires de Crimée sauce citronette - Poisson à la sauce béchamel - Penne rigate - Purée de pommes et abricots
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Lait de croissance, pain et gelée de groseille et fruit de saison



Menu A
Œuf dur à la place de sauté de bœuf mixé
Menu B/C/C+
Œuf dur et carottes à la place du bœuf mode

JEUDI 19

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de bœuf mixé - Mouliné de carottes, courgettes, haricots verts et poireaux - Patate douce - Purée de pommes
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Floraline au lait et purée de pommes

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Bœuf mode (carottes) - Patate douce - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Pain de campagne, Société crème de brebis et fruit de saison

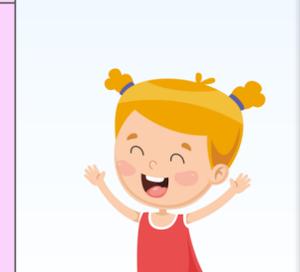
Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Gressin et tapenade d'aubergine - Bœuf mode (carottes) - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Pain de campagne, Société crème de brebis et fruit de saison

VENREDI 20

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Poisson au court bouillon - Mouliné de carottes, poireaux et betteraves - Pommes de terre - Purée de pommes et pêche
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Semoule au lait et purée de pommes et pêche

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Brandade de maquereau - Mouliné de carottes, poireaux et betteraves - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Mousse de pêche et biscuit boudoir, fruit de saison

Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Gaspacho de betteraves - Brandade de maquereau - Fruit de saison
Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Mousse de pêche et biscuit boudoir, fruit de saison



Viandes certifiées françaises (né, élevé, abattu en France)
•Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6

Produits Label Rouge (né, élevé, abattu en France)
•Viande fraîche de Bœuf
•Viande fraîche de Veau
•Poulet

100% de produits de la mer durable

Produits issus de l'agriculture biologique

•**Viandes** : L'agneau (né, élevé, abattu en France)

•**Ovo produits**: œufs et coule d'œuf

•**Produits céréaliers** : pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé

•**Légumes**: pommes de terre et carottes

•**Matières grasses**: beurre

•**Produits laitiers**: lait de croissance et Lait UHT, yaourt

•**Fruits**: pommes, bananes, citrons

3 choix de Blédine pour varier les plaisirs : chocolat, céréales et biscuité



Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : **Pommes, Ananas, Bananes, Poires, Oranges, melon, fraise, pastèque, kiwi, pêche, abricot, nectarine**

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction de votre crèche.

LUNDI 23

Repas

- Sauté de veau mixé
- Mouliné de carottes, courgettes et brocoli
- Floraline
- Purée de pommes

Goûter

- Céréales infantiles * au lait et purée de pommes

Repas

- Poisson au court bouillon
- Mouliné de carottes et haricots vert
- Pommes de terre
- Purée de pommes et banane

Goûter

- Floraline au lait et vanille, purée de pommes et banane

Repas

- Escalope de dinde mixée
- Mouliné de carottes, courgettes et haricots verts
- Petites pâtes
- Purée de pommes et melon Charentais

Goûter

- Crème au lait et zeste de citron, purée de pommes et melon Charentais

Repas

- Œuf dur
- Mouliné de carottes, courgettes et betterave
- Riz
- Purée de pommes

Goûter

- Semoule au lait à la vanille, purée de pommes

Repas

- Poisson court bouillon
- Mouliné de courgettes, haricots verts et poireaux
- Vermicelles
- Purée de pommes et ananas

Goûter

- Faisselle, biscuit boudoir et purée de pommes et ananas

MARDI 24
Anniversaire



Repas

- Sauté de veau aux pruneaux
- Poêlée de brocoli frais et champignons frais
- Floraline
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Comté AOP et fruit de saison

Repas

- Aioli et ses légumes (Filet de poisson , carottes, chou-fleur, haricots verts et pommes de terre)
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire

- Lait de croissance, gâteau au yaourt et jus de fruit pur jus



Repas

- Escalope de dinde sauce tomate et olives vertes
- Coquillettes et emmental
- Courgettes persillées
- Purée de pommes et melon Charentais

Goûter

- Lait de croissance, céréales, fruit de saison

Repas froid

- Salade de riz à l'œuf dur et dés de gouda
- Salade de betterave à l'échalote
- Fruit de saison

Goûter

- Gâteau de semoule à la vanille et fruit de saison

Repas

- Poisson au court bouillon
- Soupe au pistou aux haricots rouges (courgettes, haricots verts, tomates et basilic frais)
- Fruit de saison

Goûter

- Faisselle, Boudoir et fruit de saison

Repas

- Tarte au chèvre frais et tomate
- Sauté de veau aux pruneaux
- Poêlée de brocoli frais et champignons frais
- Fruit de saison

Goûter

- Pain, Comté AOP et fruit de saison

Repas

- Salade iceberg sauce citronette et olives vertes
- Aioli et ses légumes (Filet de poisson , carottes, chou-fleur, haricots verts et pommes de terre)
- Fruit de saison

Goûter d'anniversaire

- Lait de croissance, gâteau au yaourt et jus de fruit pur jus



Repas

- Salade de concombre sauce citronette
- Escalope de dinde sauce tomate et olives vertes
- Coquillettes et emmental
- Purée de pommes et melon Charentais

Goûter

- Lait de croissance, céréales, fruit de saison

Repas froid

- Salade de betterave à l'échalote
- Salade de riz à l'œuf dur et dés de gouda
- Fruit de saison

Goûter

- Gâteau de semoule à la vanille et fruit de saison

Repas Végétarien



- Melon Charentais à la menthe
- Soupe au pistou au vermicelle et haricots rouges (courgettes, haricots verts, tomates et basilic frais)
- Fruit de saison

Goûter

- Faisselle, boudoir et fruit de saison

Menu A
Œuf dur à la place du sauté de veau mixé

Menu B/C/C+
Œuf dur béchamel à la place du sauté de veau aux pruneaux



Menu A
Poisson au court bouillon à la place de l'escalope de dinde mixée

Menu B/C/C+
Poisson sauce tomate et olives vertes à la place de l'escalope de dinde sauce tomate et olives vertes

Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises (né, élevé, abattu en France)
•Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6



Produits Label Rouge (né, élevé, abattu en France)
•Viande fraîche de Bœuf
•Viande fraîche de Veau
•Poulet



100% de produits de la mer durable



Produits issus de l'agriculture biologique



•**Viandes** : L'agneau (né, élevé, abattu en France)

•**Ovo produits**: œufs et coule d'œuf

•**Produits céréaliers** : pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé

•**Légumes**: pommes de terre et carottes

•**Matières grasses**: beurre

•**Produits laitiers**: lait de croissance et Lait UHT, yaourt

•**Fruits**: pommes, bananes, citrons

3 choix de Blédine pour varier les plaisirs : chocolat, céréales et biscuité



Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction de votre crèche.

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : Pommes, Ananas, Bananes, Poires, Oranges, melon, fraise, pastèque, kiwi, pêche, abricot, nectarine

MENU A - jusqu'à 12 mois

MENU B - de 13 à 18 mois

MENU C/C+ - à partir 19 mois

LUNDI 30

Repas	Repas	Repas
<ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur - Mouliné de carottes et courgettes - Petites pâtes - Purée de pommes et framboise 	<ul style="list-style-type: none"> - Flan d'aubergines et courgettes - Lentilles - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de lentilles au pesto rouge - Flan d'aubergines et courgettes - Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter
<ul style="list-style-type: none"> - Crème au lait vanillée et purée de pommes et framboise 	<ul style="list-style-type: none"> - Charlotte à la framboise et fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Charlotte à la framboise et fruit de saison

MENU sans viande

Les labels de qualité



Viandes certifiées françaises
(né, élevé, abattu en France)
•Dinde : fournisseur certifié IFS v.6 et BRC V.6



Produits Label Rouge
(né, élevé, abattu en France)
•Viande fraîche de Bœuf
•Viande fraîche de Veau
•Poulet



100% de produits de la mer durable



Produits issus de l'agriculture biologique



•**Viandes** : L'agneau (né, élevé, abattu en France)

•**Ovo produits**: œufs et coule d'œuf

•**Produits céréaliers** : pain, pâtes, riz, semoule, farine, boulgour, lentilles vertes, haricots blancs, pois chiche, pois cassé

•**Légumes**: pommes de terre et carottes

•**Matières grasses**: beurre

•**Produits laitiers**: lait de croissance et Lait UHT, yaourt

•**Fruits**: pommes, bananes, citrons

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction de votre crèche.

Les fruits susceptibles d'être approvisionnés sont : **Pommes, Ananas, Bananes, Poires, Oranges, melon, fraise, pastèque, kiwi**

S5



3 choix de Blédine pour varier les plaisirs :
chocolat, céréales et biscuité