

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Dos de colin au bouillon Purée de carottes Purée pomme pêche Fromage frais nature Purée pomme cannelle	Dos de colin au bouillon Purée de p. de terre Tomme grise Purée pomme pêche Fromage frais nature Purée pomme cannelle	Gaspacho Parmentier de poisson *** Tomme grise Pêche Fromage frais nature Purée pomme cannelle
MARDI	Egrené de bœuf au bouillon Purée d'haricots verts Purée pomme rhubarbe Yaourt nature Purée pomme nectarine	Egrené de bœuf au bouillon Purée d'haricots verts Yaourt nature Purée pomme rhubarbe Bûchette mi chèvre Purée pomme nectarine	Salade de tortis couleur Sauté de bœuf sauce poivron Haricots verts Yaourt nature Purée pomme rhubarbe Bûchette mi chèvre Nectarine
MERCREDI	Sans porc: colin Sauté de porc au bouillon Purée de courgettes Purée de pommes Fromage blanc nature Purée pomme cassis	Sauté de porc au bouillon Purée de courgettes Fondu président Purée de pommes Lait entier Purée pomme cassis	Cake aux légumes Colombo de porc Pêlé môle provençal Fondu président Pomme Lait entier Purée pomme cassis
JEUDI	Blanc de poulet au bouillon Purée de petits-pois Purée pomme framboise Fromage frais nature Purée pomme coing	Blanc de poulet au bouillon Purée de petits-pois Fromage frais nature Purée pomme framboise Gouda Purée pomme coing	Concombre Blanc de poulet Riz façon paëlla Œufs au lait Gouda Kiwi
VENDREDI	Dos de colin au bouillon Purée d'épinards Purée pomme banane Yaourt nature Purée de pommes	Dos de colin au bouillon Purée d'épinards Camembert Banane Semoule au lait Purée de pommes	Salade provençale Dos de colin au citron Epinards béchamel Camembert Banane Semoule au lait Purée de pommes

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 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 pommeraie nantaise à Treillières ...

Composition des plats :

Gaspacho: concombres, tomates, oignons, poivrons,
Riz façon paëlla: oignons, poivrons, petits pois, riz long
Salade provençale: p. de terre, concombre, tomates, olive rondelle,

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

