

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Lundi de Pâques		
MARDI	Dos de colin au bouillon Purée de carottes B Purée pomme abricot B Fromage frais nature Purée pomme raisin	Dos de colin au bouillon Purée de carottes B Fondu président Purée pomme abricot B Fromage frais nature Purée pomme raisin	Haricots verts échalote Dos de colin sauce citron Tortis B Fondu président Pomme (sous réserve) Fromage frais nature Purée pomme raisin
MERCREDI	Sauté d'agneau au bouillon Purée de chou fleur B Purée pomme coing Yaourt nature Purée pomme rhubarbe	Sauté d'agneau au bouillon Purée de chou fleur B Camembert Puré pomme coing Yaourt nature Purée pomme rhubarbe	Salade arlequin Sauté d'agneau au thvm Chou-fleur Camembert Kiwi (sous réserve) B Lait entier Purée pomme rhubarbe
JEUDI	Emincé de poulet au bouillon Purée de poireaux Purée de pomme fraise Fromage blanc nature Purée de pomme	Emincé de poulet au bouillon Purée de poireaux Fromage blanc nature Purée de pomme fraise Emmental Purée de pomme	Emincé de poulet sauce aux figues Riz créole B *** Fromage blanc aux fruits Emmental Orange (sous réserve) Salade de boulgour aux petits- légumes B
 VENDREDI	Sauté de veau au bouillon Purée de courgettes B Purée pomme banane B Yaourt nature Purée pomme agrume	Sauté de veau au bouillon Purée de courgettes B Tomme blanche Banane (sous réserve) Yaourt nature Purée pomme agrume	Sauté de veau marengo Purée de courgettes B Tomme blanche Banane (sous réserve) Yaourt nature Purée pomme agrume

Vous repérer grâce aux pictogrammes

A C'est alternatif **M** C'est maison **B** C'est bio **X** C'est local ***** Cuisine de Chef**

Tout savoir
sur les menus de nos tout-petits

Qualité produits

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

Toutes nos viandes de boeuf sont
d'origine française

C'est maison

Toutes nos recettes sont élaborées
par le Chef et son équipe

C'est bio

Toutes nos purées de légumes sont
réalisées à partir de pommes de
terre d'origine biologique

C'est local

Toutes nos purées de fruits sont
réalisées à partir de pommes du
Verger de Jagny

Composition des plats :

Salade arlequin : p. de terre, maïs, petit-pois / **Sauce aux figues :** figues, oignon, sucre, vinaigre de cidre, huile, farine, 4 épices / **Sal. de boulgour :** boulgour, brunoise de légumes, échalote, huile / **Sauce marengo :** tomate concassée, carotte, oignon, champignon, farine, huile