

Les Petits Moussaillons

Semaine n° 30 - du 22 au 28 Juillet 2019

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Emincé de poulet au bouillon Purée de courgettes B Purée pomme abricot B Yaourt nature Purée pomme raisin	Emincé de poulet au bouillon Purée de courgettes B Gouda Purée pomme abricot B Yaourt nature Purée pomme raisin	Crème de chou-fleur froide Emincé de poulet tomate origan Semoule B Gouda Abricot (sous réserve) Yaourt nature Purée pomme raisin
MARDI	Blanc de dinde au bouillon Purée de carottes B Purée pomme pêche B Fromage frais nature Purée pomme rhubarbe	Omelette Purée de carottes B Carré fromager Purée pomme pêche B Fromage frais nature Purée pomme rhubarbe	Salade pastourelle Omelette Courgettes et PDT provençales Carré fromager Pêche (sous réserve) Fromage frais nature Purée pomme rhubarbe
MERCREDI	Saumon au bouillon Purée d'épinards B Purée pomme romarin Fromage blanc nature Purée pomme banane	Saumon au bouillon Purée d'épinards B Tomme blanche Purée pomme romarin Fromage blanc nature Banane (sous réserve)	Concombre à la menthe Saumon au citron Purée d'épinards B Tomme blanche Purée pomme romarin Fromage blanc nature Banane (sous réserve)
JEUDI	Sauté de porc au bouillon s/s porc : dos de colin au bouillon Purée de petits-pois B Purée pomme mûre Fromage frais nature Purée de pommes	Sauté de porc au bouillon s/s porc : dos de colin au bouillon Purée de petits-pois B Camembert Purée pomme mûre Fromage frais nature Purée de pommes	Melon Rôti de porc froid s/s porc : dos de colin au bouillon froid Salade de perles à l'italienne Camembert Purée pomme mûre Fromage frais nature Pomme (sous réserve)
VENDREDI	Egréné de bœuf au bouillon Purée d'haricots beurre Purée pomme nectarine Yaourt nature Purée pomme framboise	Egréné de bœuf au bouillon Purée d'haricots beurre Mimolette Purée pomme nectarine Yaourt nature Purée pomme framboise	Pique Nique

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 Jagnv

Composition des plats :

Salade pastourelle : tomate,
coquillettes, poivron rouge et vert /
Salade de perles à l'italienne : pâtes
perle, tomate, olive noire rondelle,
basilic / Salade arlequin : PDT, maïs,
poivrons rouge et vert / Printanière
: carottes, PDT, H. verts, petits pois,
oignon / S. aux poivrons : poivrons
vert et rouge, oignon, huile d'olive.

Vous repérez grâce aux pictogrammes

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