

Déjeuner

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Blanc de dinde au bouillon Purée de betteraves <b>B</b>  Purée pomme myrtille <b>Yaourt nature</b> Purée pomme nectarine	Blanc de dinde au bouillon Purée de betteraves <b>B</b> Saint Paulin Purée pomme myrtille <b>Yaourt nature</b> Purée pomme nectarine	Melon Salade façon niçoise <b>a</b> ***  Saint Paulin Purée pomme myrtille <b>Yaourt nature</b> Nectarine (sous réserve)
MARDI	Dos de colin au bouillon Purée d'épinards <b>B</b>  Purée pomme banane <b>B</b> <b>Fromage blanc nature</b> Purée pomme menthe	Dos de colin au bouillon Purée d'épinards <b>B</b> Edam  Purée pomme banane <b>B</b> <b>Fromage blanc nature</b> Purée pomme menthe	Pique nique
MERCREDI			
JEUDI			
VENDREDI			

*Tout savoir*  
sur les menus de vos tout-petits

**Qualité produits**

Les viandes de porc servies 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 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 :**

**Sauce marengo :** oignon, tomate, carotte, champignon, farine /

**Salade façon niçoise :** H. verts, olives noires rondelles, tomates,

PDT cubes, œuf dur, poivrons rouge et vert /

**Poêlée provençale :** courgettes, H. veerts, oignon, ail, herbes de provence, tomate

\*\*\*  
**Menu validé**  
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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