

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
/	Salade iceberg	Tomates vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Celeri rémoulade	/
 Steak haché à la sauce tomate - Pâtes aux légumes	 Pizza soleillade - Mélange de légumes verts maison	 Estouffade de bœuf aux olives - Purée de petits pois	 Filet de lieu sauce citronnée - gratin de pommes de terre et courgettes	 Poulet rôti LR- Mélange de céréales et pois chiches
fromage râpé Nectarine	Fromage blanc Purée de pommes bio	Kiri Flan au caramel	 St nectaire AOP Liégeois chocolat	Tome Banane
Céréales - Lait - Fruit	Pain au lait - Barre de chocolat - Petit suisse	Moelleux nature - Yaourt à boire - Compote	Biscuit - Lait - Fruit	Pain d'épices - Beurre - Fruit
lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Concombre vinaigrette	Salade grecque	Betterave vinaigrette	carottes râpées vinaigrette au citron	/
 Saucisses de volaille grillées aux herbes - Lentilles IDF	 Curry de légumes aux pois chiches - Boulgour Bio	 Boulettes d'agneau sauce au romarin - Purée de chou-fleur	 Escalope de poulet LR Marengo - Pâtes fermières Bio	 Merlu sauce provençale - Blé aux petits légumes
Gouda IGP Arlequinde fruits Bio	Petit suisse Riz au lait caramel	Kiri Poire williams*	Yaourt aromatisé Eclair au chocolat	St Paulin Raisin*
Pain - Fromage - fruit	Barre de céréales - Lait - Fruit	Muffin - Lait aromatisé - Compote	Pain - pâte à tartiner - Fruit	biscuit - Fromage blanc - Fruit
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Cœur de laitue vinaigrette	Salade de pommes de terre	Salade composée	/	Pâté de volaille
 Pignons de poulet LR rôti - Pommes sautées	 couscous végétarien aux fèves - Semoule à l'huile d'olive	 Saumon vapeur* Sauce crèmeuse aux oignons - Purée de légumes	 Sauté de boeuf à la Dijonnaise - Duo de carottes et riz	Omelette - Gratin épinards béchamel
Yaourt Fermier BIO Purée p/cassis	Brie bio Kiwi	Kiri Pomme Elstar*	Edam Banane	Samos Poire William*
Pain - beurre - Yaourt aromatisé	céréales - Lait - fruit	Cookie - fromage blanc bio - Compote	Pain - Fromage Bio - fruit	Gaufre - Jus de fruit - Compote
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Salade de lentilles vinaigrette	Tomates sauce vinaigrette	Salade de pâtes	Chou rouge râpé vinaigrette au miel	Salade Iceberg Mimolette
 Filet de cabillaud à l'italienne - Beignet de légumes	 Bœuf bourguignon - Pommes de terre persillées	 Filet de colin meunière - Brocolis Bio sauce fromagère	 Curry de lentilles aux petits légumes - Riz	 Colombo de volaille - Boulghour bio
Petit Louis Pomme Pink lady*	Petit suisse BIO Flan Parisien	 cantal AOP Kiwi	Tome Crème au chocolat	/ Purée de fraise
Pain au lait - Barre de chocolat - fruit	Céréales - Lait - fruit	Pain - pâte à tartiner - jus de fruit	Gâteau - Petit suisse - Compote	Biscuit - Yaourt - fruit

-  Viande de France
-  Label Rouge
-  Agriculture biologique
-  Pêche durable
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison

(*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.

SEMAINE 36

du

lundi 02

au

vendredi 06 septembre

Petits
6 à 12 mois

Moyens
12 à 15-18 mois

Grands
15-18 mois à 3 ans

Lundi

steak haché - Purée de carottes

LAITAGE
Purée de fruit

Laitage - Purée de fruit

steak haché - Purée de carottes

fromage râpé
Nectarine

Céréales - Lait - Fruit

Steak haché à la sauce tomate - Pâtes aux légumes

fromage râpé
Nectarine

Pain au lait - Barre de chocolat - Petit suisse

Mardi

Merlu au bouillon - Purée de légumes verts

LAITAGE
Purée de fruit

Laitage - Purée de fruit

Merlu au bouillon - Purée de légumes verts

Fromage blanc
Purée de pommes bio

Pain au lait - Barre de chocolat - Petit suisse

Salade iceberg
Pizza soleillade - Mélange de légumes verts maison

Fromage blanc
Purée de pommes bio

Pain au lait - Barre de chocolat - Petit suisse

Mercredi

Bœuf au jus - Purée de petits pois

LAITAGE
Purée de fruit

Laitage - Purée de fruit

Bœuf au jus - Purée de petits pois

Kiri
Purée de fruit

Moelleux nature - Yaourt à boire - Compote

Tomates vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Estouffade de bœuf aux olives - Purée de petits pois

Kiri
Purée de fruit

Moelleux nature - Yaourt à boire - Compote

Jeudi

Filet de lieu au jus citronné - Purée de courgettes

LAITAGE
Purée de fruit

Laitage - Purée de fruit

Filet de lieu au jus citronné - Purée de courgettes

St nectaire AOP
Liégeois chocolat

Biscuit - Lait - Fruit

Celeri rémoulade
Filet de lieu sauce citronnée - gratin de pommes de terre et courgettes

St nectaire AOP
Liégeois chocolat

Biscuit - Lait - Fruit

Vendredi

Poulet au jus (haut de cuisse) - Purée de carottes/haricots verts (pdt)

LAITAGE
Purée de fruit

Laitage - Purée de fruit

Poulet au jus (haut de cuisse) - Purée de carottes/haricots verts (pdt)

Tome
Banane

Pain d'épices - Beurre - Fruit

Poulet rôti LR- Mélange de céréales et pois chiches

Tome
Banane

Pain d'épices - Beurre - Fruit



Label Rouge



Agriculture
Biologique



Pêche durable



Appellation
d'Origine Protégée



Indication
Géographique
Protégée



Viande de France



Menu Végétarien

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison.

(*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.

SEMAINE 37

Du

lundi 09

au

vendredi 13 septembre

Petits
6 à 12 mois

Moyens
12 à 15-18 mois

Grands
15-18 mois à 3 ans

Lundi

Saucisse de volaille - Purée de lentilles et carottes

Saucisse de volaille - Purée de lentilles et carottes

Saucisses de volaille grillées aux herbes - Lentilles IDF

LAITAGE
Purée de fruit

Gouda IGP
Arlequinde fruits Bio

Gouda IGP
Arlequinde fruits Bio

Laitage - Purée de fruit

Pain - Fromage - fruit

Pain - Fromage - fruit

Mardi

Filet de carrelet au bouillon - Purée de légumes

Filet de carrelet au bouillon - Purée de légumes

Salade grecque
Filet de carrelet sauce curry - Boulgour Bio à l'huile d'olive

LAITAGE
Purée de fruit

Petit suisse
Semoule au lait

Petit suisse
Semoule au lait

Laitage - Purée de fruit

Barre de céréales - Lait - Fruit

Barre de céréales - Lait - Fruit

Mercredi

Boulette d'agneau au romarin - Purée de chou-fleur

Boulette d'agneau au romarin - Purée de chou-fleur

Betterave viFermerette
Boulettes d'agneau au romarin - Riz

LAITAGE
Purée de fruit

Kiri
Poire williams*

Kiri
Poire williams*

Laitage - Purée de fruit

biscuit - Laitage - Purée de fruit

biscuit - Laitage - Purée de fruit

Jeudi

Escalope de poulet au jus - Purée d'épinards

Escalope de poulet au jus - Purée d'épinards

Escalope de poulet LR Marengo - Pâtes fermières Bio

LAITAGE
Purée de fruit

Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat

Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat

Laitage - Purée de fruit

Pain - pâte à tartiner - Fruit

Pain - pâte à tartiner - Fruit

Vendredi

Merlu au bouillon - Purée de carottes

Merlu au bouillon - Purée de carottes

Asperges vinaigrette
Merlu sauce provençale - Blé aux petits légumes

LAITAGE
Purée de fruit

Emmental Bio
Raisin*

Emmental Bio
Raisin*

Laitage - Purée de fruit

biscuit - Fromage blanc - Fruit

biscuit - Fromage blanc - Fruit



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Viande de France



Menu Végétarien

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison.

(*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.

Du	lundi 16	SEMMAINE 38	au	vendredi 20 septembre
	Petits 6 à 12 mois		Moyens 12 à 15-18 mois	Grands 15-18 mois à 3 ans
Lundi	 Poulet au jus - Purée de courgettes LAITAGE Purée de fruit Laitage - Purée de fruit		 Poulet au jus - Purée de courgettes Yaourt Fermier BIO Purée p/cassis Pain - beurre - Yaourt aromatisé	 Tomates vinaigrette Pilons de poulet LR rôti - Pommes sautées Yaourt Fermier BIO Purée p/cassis Pain - beurre - Yaourt aromatisé
Mardi	 Collier de mouton au jus - Purée de portiron LAITAGE Purée de fruit Laitage - Purée de fruit		 Collier de mouton au jus - Purée de portiron Brie bio Kiwi céréales - Lait - fruit	 Salade de pommes de terre Couscous de collier de mouton - Semoule à l'huile d'olive Brie bio Kiwi céréales - Lait - fruit
Mercredi	 Saumon* vapeur - Purée de légumes LAITAGE Purée de fruit Laitage - Purée de fruit		 Saumon* vapeur - Purée de légumes Kiri Pomme Elstar* Cookie - fromage blanc bio - Compote	 Salade composée Saumon vapeur* Sauce crèmeuse aux oignons - Purée de légumes Kiri Pomme Elstar* Cookie - fromage blanc bio - Compote
Jeudi	 steak haché au jus au jus - Purée de carottes LAITAGE Purée de fruit Laitage - Purée de fruit		 steak haché au jus au jus - Purée de carottes Edam Banane Pain - Fromage Bio - fruit	 Courgettes râpées Sauté de boeuf à la Dijonnaise - Duo de carottes et riz Edam Banane Pain - Fromage Bio - fruit
Vendredi	 Omelette - Purée de haricots verts LAITAGE Purée de fruit Laitage - Purée de fruit		 Omelette - Purée de haricots verts Samos Poire William* Biscuit - Laitage - Compote	 Salade de radis Omelette - Gratin épinards béchamel Samos Poire William* Biscuit - Laitage - Compote



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Viande de France



Menu Végétarien

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison.

(*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.

SEMAINE 39

Du	lundi 23	au	vendredi 27 septembre
	Petits 6 à 12 mois	Moyens 12 à 15-18 mois	Grands 15-18 mois à 3 ans
Lundi	Filet de cabillaud* vapeur - Purée de céleri LAITAGE Purée de fruit Laitage - Purée de fruit	Filet de cabillaud* vapeur - Purée de céleri Pavé 1/2 sel Cubes d'Ananas Pain au lait - Barre de chocolat - fruit	Filet de cabillaud à l'italienne - Beignet de légumes Pavé 1/2 sel Cubes d'Ananas Pain au lait - Barre de chocolat - fruit
Mardi	Bœuf au jus - Purée de légumes printanniers LAITAGE Purée de fruit Laitage - Purée de fruit	Bœuf au jus - Purée de légumes printanniers Petit suisse BIO Flan Parisien Céréales - Lait - fruit	Bœuf bourguignon - Pommes de terre persillées Petit suisse BIO Flan Parisien Céréales - Lait - fruit
Mercredi	Cubes de poisson au jus - Purée de brocolis Bio LAITAGE Purée de fruit Laitage - Purée de fruit	Cubes de poisson au jus - Purée de brocolis Bio cantal AOP Purée de fruit Pain - pâte à tartiner - jus de fruit	Filet de colin meunière - Brocolis Bio sauce fromagère cantal AOP Purée de fruit Pain - pâte à tartiner - jus de fruit
Jeudi	escalope de volaille poêlée - Purée de petits pois LAITAGE Purée de fruit Laitage - Purée de fruit	escalope de volaille poêlée - Purée de petits pois Tome Crème au chocolat Gâteau - Petit suisse - Compote	Escalope de volaille poêlée - Curry de lentilles aux petits légumes Tome Crème au chocolat Gâteau - Petit suisse - Compote
Vendredi	Sauté de volaille au curry doux - Purée de chou-fleur LAITAGE Purée de fruit Laitage - Purée de fruit	Sauté de volaille au curry doux - Purée de chou-fleur LAITAGE Purée de fraise Biscuit - Yaourt - fruit	Chou rouge râpé vinaigrette au miel Colombo de volaille - Boulghour bio LAITAGE Purée de fraise Biscuit - Yaourt - fruit

- Label Rouge
- Agriculture Biologique
- Pêche durable
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Viande de France
- Menu Végétarien

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison.

(*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Concombre vinaigrette Sardine à l'huile	Salade iceberg Carottes râpées	Asperges vinaigrette Tomates vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Saucisson à l'ail Celeri rémoulade	Poireaux vinaigrette Cœur de palmier vinaigrette
 Steak haché à la sauce tomate - Pâtes aux légumes	Omelette - Purée de légumes	 Estouffade de bœuf aux Olives - Carottes vichy	 Filet de lieu sauce citronnée - Courgettes grillées	 Poulet rôti LR- Mélange de céréales et pois chiches
 Palet végétal à la sauce tomate - Purée de carottes	 Pizza soleillade - Mélange de légumes verts maison	 Curry de chou fleurs haricots verts - Purée de petits pois	 Pièce du boucher* - Gratin de pommes de terre	 Tortellini au Fromage sauce provençale
lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Concombre vinaigrette Iceberg ciselée	Salade grecque Tomate ciboulette	Betterave vinaigrette Asperges vinaigrette	carottes râpées vinaigrette au citron Courgettes râpées vinaigrette au citron	Sardine à la tomate Feuilleté au chèvre
 Saucisses de volaille grillées aux herbes - Lentilles IDF	 Filet de carrelet sauce curry - Curry de légumes	 Boulettes d'agneau au romarin - Riz	 Escalope de poulet LR Marengo - Epinards à l'ail	 Merlu sauce provençale - Blé aux petits légumes
 Saucisses végétales grillées aux herbes - Purée de légumes	 Tripes à la mode de Caen - Boullgour Bio	 Poisson meunière - Purée de chou-fleur	 Légumes à la milanaise - Pâtes fermières Bio	 Côtes de porc - Pommes de terre persillées
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Cœur de laitue vinaigrette Tomates vinaigrette	Salade de pommes de terre Salade de pois chiches	Salade composée Courgettes râpées	Mâche aux croutons Asperges	Sardine au citron Œuf à la coque
 Pignons de poulet LR rôti - Pommes sautées	 Couscous de collier de mouton - Semoule à l'huile d'olive	 Saumon vapeur* Sauce crémeuse aux oignons - Purée de légumes	 Sauté de bœuf à la Dijonnaise - Duo de carottes	Omelette - Gratin épinards béchamel
 Emincé végétal sauce barbecue - Haricots verts Bio	 couscous végétarien aux fèves - Semoule à l'huile d'olive	 Escalope de volaille sauce forestière - pommes de terre persillées	 Lentilles à la Dijonnaise -Riz	 Lapin aux pruneaux - Pâtes fermières
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Salade de lentilles vinaigrette Crudités aux pois chiches	Tomates sauce vinaigrette Iceberg vinaigrette	Salade de pâtes Jambon de Pays	Concombre vinaigrette Chou rouge râpé vinaigrette au miel	Terrine de volaille Champignons à la grecque
 Filet de cabillaud à l'italienne - Beignet de légumes	 Bœuf bourguignon - Pommes de terre persillées	 Filet de colin meunière - Brocolis Bio sauce fromagère	 Curry de lentilles aux petits légumes - Riz	 Colombo de volaille - Boulghour bio
 Hachis parmentier maison	 Omelette - Pommes de terre persillées	 Pièce du boucher* - Pommes duchesse	 Escalope de volaille poêlée - Curry de lentilles aux petits légumes	 Poisson meunière - Purée de chou-fleur

 Label Rouge

 Agriculture Biologique

 Pêche durable

 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée

 Viande de France

 Menu Végétarien



Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison.

(*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.



Menus Selfs Septembre 2024

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté



lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
/	Salade iceberg	Tomates vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Celeri rémoulade	/
Steak haché à la sauce tomate - Pâtes aux légumes	Pizza soleillade - Mélange de légumes verts maison	Stouffade de bœuf aux olives - Purée de petits pois	Filet de lieu sauce citronnée - gratin de pommes de terre et courgettes	Poulet rôti LR- Mélange de céréales et pois chiches
Palet végétal à la sauce tomate - Pâtes aux légumes		Curry de chou fleurs haricots verts - Purée de petits pois		Colin meunière- Mélange de céréales et pois chiches
fromage râpé	Fromage blanc	Kiri	St nectaire AOP	Tome
Nectarine	Purée de pommes bio	Flan au caramel	Liégeois chocolat	Banane
Céréales - Lait - Fruit	Pain au lait - Barre de chocolat - Petit suisse	Moelleux nature - Yaourt à boire - Compote	Biscuit - Lait - Fruit	Pain d'épices - Beurre - Fruit
lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Concombre vinaigrette Iceberg ciselée	Salade grecque Tomate ciboulette	Betterave vinaigrette	carottes râpées vinaigrette au citron Courgettes râpées vinaigrette au citron	/
Saucisses de volaille grillées aux herbes - Lentilles IDF	Curry de légumes aux pois chiches - Boulgour Bio	Boulettes d'agneau sauce au romarin - Purée de chou-fleur	Escalope de poulet LR Marengo - Pâtes fermières Bio	Merlu sauce provençale - Blé aux petits légumes
Saucisses végétales grillées aux herbes - Lentilles IDF		Boulette végétale - Purée de chou-fleur	Légumes à la milanaise - Pâtes fermières bio	
Gouda IGP	Petit suisse	Kiri	Yaourt aromatisé	St Paulin
Cantal AOP	Yaourt nature		Fromage blanc aromatisé	Emmental Bio
Arlequinde fruits Bio	Riz au lait caramel	Poire williams*	Eclair au chocolat	Raisin*
Cubes de pêche bio	Semoule au lait		Eclair à la vanille	Raisin*
Pain - Fromage - fruit	Barre de céréales - Lait - Fruit	Muffin - Lait aromatisé - Compote	Pain - pâte à tartiner - Fruit	biscuit - Fromage blanc - Fruit
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Cœur de laitue vinaigrette Tomates vinaigrette	Salade de pommes de terre Salade de pois chiches	Salade composée Courgettes râpées	/	Pâté de volaille Sardine au citron
Pilons de poulet LR rôti - Pommes sautées	couscous végétarien aux fèves - Semoule à l'huile d'olive	Saumon vapeur* Sauce crémeuse aux oignons - Purée de légumes	Sauté de boeuf à la Dijonnaise - Duo de carottes et riz	Omelette - Gratin épinards béchamel
Emincé végétal sauce barbecue - pommes sautées			Lentilles à la Dijonnaise - Duo de carottes et riz	
Yaourt Fermier BIO	Brie bio	Kiri	Edam	Samos
Yaourt Fermier BIO	Coulommiers Bio		Mimolette	Petit moulé nature
Purée p/cassis	Kiwi	Pomme Elstar*	Banane	Poire William*
Purée p/ananas	Pomme Braeburn*		Prune*	Ananas
Pain - beurre - Yaourt aromatisé	céréales - Lait - fruit	Cookie - fromage blanc bio - Compote	Pain - Fromage Bio - fruit	Gaufre - Jus de fruit - Compote
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Salade de lentilles vinaigrette Crudités aux pois chiches	Tomates sauce vinaigrette Iceberg vinaigrette	Salade de pâtes	Chou rouge râpé vinaigrette au miel Concombre vinaigrette	Salade Iceberg Mimolette Champignons à la grecque
Filet de cabillaud à l'italienne - Beignet de légumes	Bœuf bourguignon - Pommes de terre persillées Omelette - Pommes de terre persillées	Filet de colin meunière - Brocolis Bio sauce fromagère	Curry de lentilles aux petits légumes - Riz	Colombo de volaille - Boulgour bio
				Colombo de légumes gourmands - Boulgour bio
Petit Louis	Petit suisse BIO	cantal AOP	Tome	/
Pavé 1/2 sel	Fromage blanc BIO		Gouda	/
Pomme Pink lady*	Flan Parisien	Kiwi	Crème au chocolat	Purée de fraise
Cubes d'Ananas	Tarte aux pommes		Crème à la Vanille	Purée de poire
Pain au lait - Barre de chocolat - fruit	Céréales - Lait - fruit	Pain - pâte à tartiner - jus de fruit	Gâteau - Petit suisse - Compote	Biscuit - Yaourt - fruit

- Label Rouge
- Agriculture Biologique
- Pêche durable
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Viande de France
- Menu Végétarien

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison.

(*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.