

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	Sauté de porc au bouillon Purée de blette Fromage frais nature Purée de pomme coupelle Yaourt nature Purée de pomme romarin	Sauté de porc au bouillon Purée de blette Rondelé Purée de pomme coupelle Yaourt nature Purée de pomme romarin Petit beurre	Sauté de porc au romarin Purée de p. de terre au lait Rondelé Pomme Yaourt nature Purée de pomme romarin Petit beurre
MARDI	Egréné de bœuf BIO au bouillon Purée de courgette Fromage frais nature Purée poire coupelle Fromage blanc nature Purée de pomme menthe	Egréné de bœuf BIO au bouillon Ecrasé de courgette Fromage frais nature Purée poire coupelle Brie Purée de pomme menthe Pain	Courgettes au bœuf BIO (aromates non bio) *** Fromage frais nature Banane Brie Purée de pomme menthe Pain
MERCREDI	Emincé de poulet au bouillon Purée de betterave Yaourt nature Purée pomme banane coupelle Fromage frais nature Purée de pomme pêche	Emincé de poulet au bouillon Ecrasé de betterave riz Yaourt nature Purée pomme banane coupelle Fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme pêche Pain	Tomate basilic Curry de légumes et pois chiches Riz pilaf *** Crème à la cannelle Youart nature Pêche Fondant chocolat betterave Salade de lentille tomate Flan aux légumes
JEUDI	Blanc de dinde au bouillon Purée d'haricot vert Fromage frais nature Purée pomme coupelle Fromage blanc nature Purée de pomme griotte	Omelette Purée d'haricot vert Saint-Nectaire Purée pomme coupelle Semoule au lait à l'orange Purée de pomme griotte	Haricots verts et p.de terre Saint-Nectaire Semoule au lait à l'orange Purée de pomme griotte
VENDREDI	Sardine au bouillon Purée de carotte Fromage blanc nature Purée pomme fraise coupelle Yaourt nature Purée pomme rhubarbe	Sardine au bouillon Ecrasé de carotte coquillettes Gouda Purée pomme fraise coupelle Yaourt nature Purée pomme rhubarbe Gâteau maison	Concombres à la menthe Rillettes de sardines Coquillettes à la tomate Gouda Yaourt nature Pomme Gâteau maison

Tout savoir sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008.

Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Retrouvez plus d'information sur nos produits et nos producteurs sur votre structure.

Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs sont d'origine française.

Toutes les p. de terre de nos purées de légumes sont bio et locale

Toutes les pommes de nos purées de fruits sont locales

La farine de notre pain est locale

**Composition des plats:**

Sauce estragon: champignon, estragon, farine, oignon, huile de T, sel/ Sauce romarin : romarin, oignon, champignon, huile de T, farine, sel /Crème à la cannelle: lait, œuf, maizéna, sucre, cannelle

