

MENUS '4 SAISONS' | DU 26 avril 2021 AU 21 mai 2021

Menu mixé 2 compos 6 – 9 mois

	Semaine du 26 au 30 avril	Semaine du 3 au 7 mai	Semaine du 10 au 14 mai	Semaine du 17 au 21 mai
Lundi	Déjeuner Purée de haricots beurres Fromage blanc nature	Purée de brocolis Fromage blanc nature	Purée de petits pois Yaourt nature	Purée de 3 légumes Fromage blanc nature
	Gôûter Yaourt nature Purée de pommes abricots	Petit suisse nature Purée de pommes coings	Fromage blanc nature Purée de pommes	Petit suisse nature Purée de pommes coings
Mardi	Déjeuner Purée de carottes Velouté nature	Purée de haricots verts Petit suisse nature	Fromage blanc nature Yaourt nature	Purée de haricots beurres Yaourt nature
	Gôûter Fromage blanc nature Purée de poires	Velouté nature Purée de pommes	Petit suisse nature Purée de pêches	Fromage blanc nature Purée de poires
Mercredi	Déjeuner Purée de petits-pois Yaourt nature	Purée de 3 légumes Yaourt nature	Purée d'épinards Fromage blanc nature	Purée de courgettes Petit suisse nature
	Gôûter Petit suisse nature Purée de pommes bananes	Fromage blanc nature Purée de poires	Velouté nature Purée de pommes abricots	Yaourt nature Purée de pommes
Jeudi	Déjeuner Purée de choux fleurs Petit suisse nature	Purée de haricots beurres Fromage blanc nature	Ascension	
	Gôûter Yaourt nature Purée de pommes	Yaourt nature Purée de pommes abricots		
Vendredi	Déjeuner Purée d'épinards Yaourt nature	Purée de courgettes Fromage blanc nature	Purée de choux fleurs Petit suisse nature	Purée de carottes Yaourt nature
	Gôûter Velouté nature Purée de pommes abricots	Velouté nature Purée de pommes bananes	Petit suisse nature Purée de poires	Fromage blanc nature Purée de pommes abricots

MENUS '4 SAISONS' | DU 26 avril 2021 AU 21 mai 2021

Menu 3.1 4 compos 12-18 mois

	Semaine du 26 au 30 avril	Semaine du 3 au 7 mai	Semaine du 10 au 14 mai	Semaine du 17 au 21 mai
	Rôti de bœuf	Sauté de volaille	Jambon blanc* / de volaille	Sauté de veau
	Purée de haricots beurres	Purée de brocolis	Purée de petits pois	Purée de 3 légumes
	Fromage blanc nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature
	Purée de pommes	Purée de pommes bananes	Purée de poires	Purée de pommes
	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature
	Purée de pommes abricots	Purée de pommes coings	Purée de pommes	Purée de pommes coings
	Sauté de veau	Steak haché	Poisson poché et citron	Poisson poché et citron
	Purée de carottes	Purée de haricots verts	Fromage blanc nature	Purée de haricots beurres
	Velouté nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Yaourt nature
	Purée de pommes bananes	Purée de pommes abricots	Purée de pommes bananes	Purée de pommes abricots
	Fromage blanc nature	Velouté nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature
	Purée de poires	Purée de pommes	Purée de pêches	Purée de poires
	Filet de poulet	Sauté de veau	Rôti de veau	Steak haché
	Purée de petits-pois	Purée de 3 légumes	Purée d'épinards	Purée de courgettes
	Yaourt nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature
	Purée de pommes abricots	Purée de pommes fraises	Purée de pêches	Purée de pommes bananes
	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Velouté nature	Yaourt nature
	Purée de pommes bananes	Purée de poires	Purée de pommes abricots	Purée de pommes
	Sauté de bœuf	Poisson poché et citron		Filet de poulet
	Purée de choux fleurs	Purée de haricots beurres		Purée de haricots verts
	Petit suisse nature	Fromage blanc nature		Fromage blanc nature
	Purée de poires	Purée de pommes		Purée de pommes pruneaux
	Yaourt nature	Yaourt nature		Velouté nature
	Purée de pommes	Purée de pommes abricots		Purée de poires
	Poisson poché et citron	Sauté de bœuf		Sauté de veau
	Purée d'épinards	Purée de courgettes		Purée de carottes
	Yaourt nature	Fromage blanc nature		Yaourt nature
	Purée de poires	Purée de poires		Purée de pommes coings
	Velouté nature	Velouté nature		Fromage blanc nature
	Purée de pommes abricots	Purée de pommes bananes		Purée de pommes abricots

PRATIQUE | JE ME RÉFÈRE DANS LE MENU



LOCAL



MAISON



MAISON



Contient du porc

Plat complet

MENUS '4 SAISONS' † DU 26 avril 2021 AU 21 mai 2021

		Menu 4 compos 18 – 36 mois			
		Semaine du 26 au 30 avril	Semaine du 3 au 7 mai	Semaine du 10 au 14 mai	Semaine du 17 au 21 mai
Lundi	Déjeuner	Salade de haricots verts BIO Moussaka ***	Rucis beurre Emincé de volaille à la moutarde	Betteraves en salade BIO Galette végétale BIO Purée de pomme de terre BIO Yaourt à la vanille BIO Compote de pommes bananes BIO	Salade de lentilles BIO à l'échalotte Quenelles sauce aurore Julienne de légumes (carotte, courgette) Vache qui rit Crème dessert BIO
	Goûter	Cantal Compote de pommes	Semoule Bleu Fruit de saison	Boudoirs Fromage blanc nature	Galettes Saint Michel Purée de pommes coings
Mardi	Déjeuner	Petit beurre Yaourt nature	Cake aux pépites de chocolat Fruit de saison	Fromage blanc nature Filet de poisson sauce crème Poêlée bretonne Saint Brice† Fruit de saison BIO	Radis beurre Paupiette de veau aux oignons Macaronis BIO Emmental Compote de pommes abricots BIO
	Goûter	Taboulé à la menthe BIO Paupiette de veau aux oignons Poêlée de légumes Vache qui rit Fruit de saison BIO	Chou rouge vinaigrette Chili végétarien ***	Petits beurrés Petit suisse nature	Pain Saint Morêt
Mercredi	Déjeuner	Pain Confiture	Gaufrette vanille Purée de pommes	Cougettes râpées BIO à l'huile d'olive et féta Purée de pêches Epinards BIO Yaourt local Fruit de saison	Taboulé BIO Steak hache BIO Poêlée de légumes BIO Emmental BIO Fruit de saison BIO
	Goûter	Betteraves en salade BIO Filet de poulet au thym BIO Petit pois au jus BIO Emmental BIO Fruit de saison BIO	Crêpe au fromage Omelette nature Purée de 3 légumes Saint Nectaire Liégeois chocolat	Madeleine Purée de pommes abricots	Madeleine Purée de pommes
Jeudi	Déjeuner	Galettes Saint Michel Purée de pommes bananes	Boudoirs Purée de poires	Pont de l'Ascension	
	Goûter	Crêpes fraises au yaourt à la vanille Sauté de boeuf BIO aux olives Pommes de terres sautées Petit suisse nature bio Faité au flan	Salade de tomates à l'ail et basilic BIO Filet de poisson poché citron Gratin de brocolis BIO Carré frais BIO Fruit de saison		
Vendredi	Déjeuner	Boudoirs Velouté nature	Galettes Saint Michel Yaourt nature	Pont de l'Ascension	
	Goûter	Cougettes râpées BIO Tortellini ricotta épinards sauce verte ** Six de Savoie Flan vanille caramel BIO	Salade cajun (haricots rouges, poivrons, maïs) Boulettes de boeuf BIO sauce indienne Courgettes fraîches en persillade Fromage blanc nature BIO Fruit de saison BIO		
	Goûter	Madeleine Purée de pommes abricots	Pain Fraidou	Petits beurrés Fromage blanc nature	