





	lundi 3 octobre	mardi 4 octobre	mercredi 5 octobre	jeudi 6 octobre	vendredi 7 octobre
Déjeuner Nourrisson	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de poires	Mouliné de carottes BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots beurre Purée de poires	Mouliné de potiron BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots verts BIO Purée de poires
Déjeuner Bébé	Emincé de bœuf charolais Purée petit-pois & pomme de terre Yaourt nature	Dés de saumon vapeur Purée BIO carotte & haricot blanc Fromage blanc nature	Emincé de filet de poulet Purée BIO chou-fleur & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	Hoki MSC vapeur Purée BIO potiron & pomme de terre Yaourt nature	Steak haché de veau LBR Purée BIO haricot vert & pomme de terre Fromage blanc nature
Goûter Bébé	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & mirabelle	Yaourt nature Purée de poires	Fromage blanc nature Purée de pommes BIO	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & ananas	Yaourt nature Purée pomme BIO & banane
Déjeuner Moyen	Salade de betteraves cuites Emincé de bœuf charolais sauce mode (carotte, navet & oignons) Purée petit-pois & pomme de terre Yaourt nature  Purée pomme BIO & mirabelle	Carottes BIO râpées, vinaigrette aux oignons rouges Dés de saumon sauce oseille Purée BIO carotte & haricot blanc Fromage blanc nature Purée de poires	Salade de tomates BIO Emincé de filet de poulet, jus au thym citron Purée BIO chou-fleur & pomme de terre Emmental Fruit	Velouté de courgettes Hoki MSC sauce crème Purée BIO potiron & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier Fruit	Céleri rave râpé vinaigrette Steak haché de veau LBR, sauce bretonne (champignon, crème, poireau) Purée BIO haricot vert & pomme de terre Fromage fondu Cantadou ail & fines herbes Purée pomme BIO & banane
Déjeuner Grand	Demi-œuf dur BIO sauce cocktail (ketchup & mayonnaise) Emincé de bœuf charolais sauce mode (carotte, navet & oignons) <u>Plat végétarien :</u> Tarte provençale Petits-pois au bouillon de légumes Yaourt nature  Fruit	Carottes BIO râpées, vinaigrette aux oignons rouges Dés de saumon sauce oseille <u>Plat végétarien :</u> Quenelles nature sauce tomate Riz Fromage blanc nature Fruit	Salade de quinoa & brunoise de légumes Emincé de filet de poulet, jus au thym citron <u>Plat végétarien :</u> Clafoutis chou-fleur BIO, pommes de terre, curry & mozzarella CNE (plat complet) Gratin de chou-fleur BIO Emmental Fruit	Velouté de courgettes Hoki MSC sauce crème <u>Plat végétarien :</u> Raviolis chèvre, huile d'olive & tomate (plat complet) Farfalles Bleu d'Auvergne AOP Fruit	Houmous pois chiches, carotte, sésame, menthe & brebis Steak haché de veau LBR, sauce bretonne (champignon, crème, poireau) <u>Plat végétarien :</u> Omelette nature BIO Haricots verts BIO à l'échalote Fromage fondu Cantadou ail & fines herbes Compote de poires allégée en sucres
Goûter Moyen et Grand	Pain Coulommiers	Pain Mimolette stick	Tarte aux pommes normande Lait entier	Galettes pur beurre Petit fromage frais nature au lait entier	Pain & carrés de chocolat au lait Fromage blanc nature



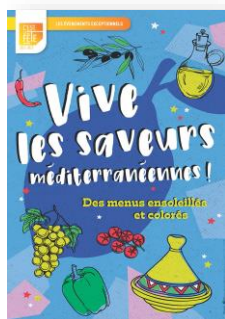
Déjeuner Nourrisson

Déjeuner Bébé

Goûter Bébé

Déjeuner Moyen

Déjeuner Grand



Goûter Moyen et Grand

	<i>lundi 10 octobre</i>	<i>mardi 11 octobre</i>	<i>mercredi 12 octobre</i>	<i>jeudi 13 octobre</i>	<i>vendredi 14 octobre</i>
Déjeuner Nourrisson	Mouliné de potiron BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de carottes BIO Purée de poires	Mouliné de haricots verts BIO Purée de pommes BIO	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de poires	Mouliné de haricots beurre Purée de pommes BIO
Déjeuner Bébé	Dés de poisson MSC vapeur Purée patate douce & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	Escalope de dinde Purée haricot beurre & pomme de terre Yaourt nature	Steak haché de veau LBR Purée BIO brocoli & pomme de terre Fromage blanc nature	Demi-œuf dur plein air Purée BIO épinard & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	Colin d'Alaska MSC vapeur Purée aubergine & flageolet Yaourt nature
Goûter Bébé	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & orange	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & griotte	Yaourt nature Purée de poires	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & pruneau	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & châtaigne
Déjeuner Moyen	Macédoine de légumes Dés de poisson MSC vapeur au jus Purée patate douce & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier Salade de mandarine aux quatre épices	Caviar d'aubergines (citron, ail, huile d'olive) Emincé de volaille kebab au jus Purée haricot beurre & pomme de terre Yaourt nature Dattes dénoyautées	Salade de fonds d'artichauts, mozzarella râpée & pesto rouge Steak haché de veau LBR au jus Purée BIO brocoli & pomme de terre Fromage blanc nature Purée de poires	Gaspacho de tomates Œuf dur plein air Purée BIO épinard & pomme de terre Tomme catalane AOP Fruit	Salade de betteraves cuites Colin d'Alaska MSC à la marseillaise (soupe de poisson, huile d'olive, tomate & ail) Purée aubergine & flageolet Baratton de chèvre frais Purée pomme BIO & châtaigne
Déjeuner Grand	LE MAROC Samoussas de légumes Tajine de boulettes de bœuf charolais (carottes, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous) <i>Plat végétarien :</i> Tajine de légumes aux pois chiches Semoule gourmande (amandes & raisins blonds) Fromage fondu Petit Cotentin Salade de mandarine aux quatre épices	LA TURQUIE Caviar d'aubergines (citron, ail, huile d'olive) Emincé de volaille kebab au jus <i>Plat végétarien :</i> Boulettes falafel BIO Frites au four & sauce blanche (huile, œuf, grana padano, vinaigre) Yaourt nature Dattes dénoyautées	L'ITALIE Salade de fonds d'artichauts, mozzarella râpée & pesto rouge Lasagnes à la bolognaise (plat complet) <i>Plat végétarien :</i> Lasagnes ricotta épinard & chèvre (plat complet) Fromage blanc BIO façon straciatella (cacao & copeaux de chocolat noir) Fruit Pain Edam Cœur de Dame	L'ESPAGNE Gaspacho de tomates Tortilla de pommes de terre aux oignons Salade verte BIO, vinaigrette huile d'olive citron Tomme catalane AOP Fruit Petits-beurre x 3 Yaourt nature	LA FRANCE Salade de riz BIO (maïs, tomate & olive) Colin d'Alaska MSC à la marseillaise (soupe de poisson, huile d'olive, tomate & ail) <i>Plat végétarien :</i> Pané de blé emmental épinard & graines Ratatouille Baratton de chèvre frais Fruit Cake au citron CNE Lait entier

* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé) - CNE : Cuisiné par nos équipes.

BIO : Issu de l'Agriculture biologique - LBR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Produits de la mer pêchés durablement.



	<i>lundi 17 octobre</i>	<i>mardi 18 octobre</i>	<i>mercredi 19 octobre</i>	<i>jeudi 20 octobre</i>	<i>vendredi 21 octobre</i>
Déjeuner Nourrisson	Mouliné de haricots verts BIO Purée de poires	Mouliné de carottes BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots beurre Purée de poires	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de pommes BIO	Mouliné de potiron BIO Purée de poires
Déjeuner Bébé	Jambon blanc supérieur de porc * Purée BIO haricot vert & pomme de terre Fromage blanc nature	Dés de poisson MSC vapeur Purée BIO carotte & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	Rôti de filet de dinde Purée fond d'artichaut & pomme de terre Yaourt nature	Emincé de bœuf charolais Purée betterave & lentille verte Fromage blanc nature	Dés de saumon vapeur Purée BIO courge butternut & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier
Goûter Bébé	Yaourt nature Purée pomme BIO & cassis	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & banane	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & figue	Yaourt nature Purée de poires	Fromage blanc nature Purée pommes BIO & cannelle
Déjeuner Moyen	Chou rouge BIO râpé au vinaigre de framboise Jambon blanc supérieur de porc * Purée BIO haricot vert & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & cassis	Salade de brocolis BIO Dés de poisson MSC sauce marinière (champignon & moules) Purée BIO carotte & pomme de terre Fromage fondu Saint-Môret Purée pomme BIO & banane	Velouté de céleri Rôti de filet de dinde sauce curry (oignon, tomate & épices) Purée fond d'artichaut & pomme de terre Fromage blanc nature Fruit	Panais rémoulade aux pommes Emincé de bœuf charolais sauce Marengo (carotte, champignon & oignon) Purée betterave & lentille verte Yaourt peu sucré parfum fraise Fruit	Salade de petits pois Dés de saumon sauce coco & citron vert Purée BIO courge butternut & pomme de terre Fromage fondu Mini Babybel rouge Purée pommes BIO & cannelle
Déjeuner Grand	Chou rouge BIO râpé au vinaigre de framboise Jambon blanc supérieur de porc * <u>Plat végétarien :</u> Sauce aux légumes & pois chiches Mezze-pennes Emmental râpé Fruit	Taboulé à la semoule BIO Dés de poisson MSC sauce marinière (champignon & moules) <u>Plat végétarien :</u> Œufs durs BIO sauce crème Poêlée de carottes BIO Fromage fondu Saint-Môret Smoothie abricot, pomme & banane	Velouté de céleri Rôti de filet de dinde sauce curry (oignon, tomate & épices) <u>Plat végétarien :</u> Curry de légumes BIO & pomme de terre BIO (plat complet) Boulgour BIO Fromage blanc nature Fruit	Panais rémoulade aux pommes Emincé de bœuf charolais sauce Marengo (carotte, champignon & oignon) <u>Plat végétarien :</u> Knack végétale BIO Lentilles vertes à la dijonnaise Yaourt peu sucré parfum fraise Fruit	Salade mexicaine (haricot rouge & maïs) Dés de saumon sauce coco & citron vert <u>Plat végétarien :</u> Galette d'épeautre BIO Purée de courge butternut BIO Fromage fondu Mini Babybel rouge Fruit
Goûter Moyen et Grand	Pain & demi-coupelle de confiture Yaourt nature	Briochette aux pépites de chocolat au lait Lait entier	Pain Munster AOP	Pain Brie du Vilet	Madeleines longues Petit fromage frais nature au lait entier



	lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	mercredi 26 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre
Déjeuner Nourrisson	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots beurre Purée de poires	Mouliné de carottes BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots verts BIO Purée de poires	Mouliné de potiron BIO Purée de pommes BIO
Déjeuner Bébé	Merlu MSC vapeur Purée BIO épinard & pomme de terre Yaourt nature	Rôti de veau Purée BIO panais & pomme de terre Fromage blanc nature	Demi-œuf dur BIO Purée salsifis & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier	Emincé de bœuf charolais Purée haricot plat & pomme de terre Yaourt nature	Aiguillette de poulet Purée potiron BIO & lentille corail Fromage blanc nature
Goûter Bébé	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & rhubarbe	Yaourt nature Purée pomme BIO & framboise	Fromage blanc nature Purée de poires	Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & orange	Yaourt nature Purée pomme BIO & mirabelle
Déjeuner Moyen	Tartinade d'avocat au fromage frais Merlu MSC à la crème d'aneth Purée BIO épinard & pomme de terre Cantal jeune AOP Fruit	Chou chinois BIO, vinaigrette moutardée Rôti de veau sauce blanquette (carotte, champignon, crème) Purée BIO panais & pomme de terre Yaourt nature Purée pomme BIO & framboise	Macédoine de légumes Omelette à la tomate CNE (œufs BIO) Purée salsifis & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier Purée de poires	Salade de betteraves cuites Emincé de bœuf charolais au jus Purée haricot plat & pomme de terre Rondelé au bleu Fruit	Velouté de la sorcière (patate douce & orange) Aiguillette de poulet au jus Purée potiron BIO & lentille corail Fromage blanc nature Cake chocolat CNE & mousse fantôme (crème fouettée)
Déjeuner Grand	Salade de pâtes perles, vinaigrette guacamole Merlu MSC à la crème d'aneth <u>Plat végétarien :</u> Chausson tomate & mozzarella Epinards hachés BIO sauce béchamel Cantal jeune AOP Fruit	Chou chinois BIO, vinaigrette moutardée Rôti de veau sauce blanquette (carotte, champignon, crème) <u>Plat végétarien :</u> Dahl de lentilles vertes BIO Riz BIO Yaourt nature Fruit	Salade de blé BIO Omelette à la tomate CNE (œufs BIO) Poêlée méridionale (h.vert, salsifis, aubergine) Petit fromage frais nature au lait entier Compote pomme & fraise allégée en sucres	Salade de betteraves cuites Emincé de bœuf charolais au jus <u>Plat végétarien :</u> Tarte aux poireaux Purée de pommes de terre BIO Rondelé au bleu Fruit	Velouté de la sorcière (patate douce & orange) Aiguillette de poulet & dosette de ketchup <u>Plat végétarien :</u> Fondant au potiron épicé CNE (plat complet) Gratin de potiron Cheddar râpé Cake chocolat CNE & mousse fantôme (crème fouettée)
Goûter Moyen et Grand	Pain, demi-beurre doux & demi-coupelle de miel Petit fromage frais nature au lait entier	Sablés de Retz Lait entier	Pain Camembert BIO	Petits-beurre au chocolat au lait Fromage blanc nature	Pain Fromage fondu Carré frais BIO

* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé) - CNE : Cuisiné par nos équipes.

BIO : Issu de l'Agriculture biologique - LBR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Produits de la mer pêchés durablement.





	lundi 31 octobre	mardi 1 ^{er} novembre	mercredi 2 novembre	jeudi 3 novembre	vendredi 4 novembre
Déjeuner Nourrisson	Mouliné de haricots beurre Purée de poires	FÉRIÉ	Mouliné de potiron BIO Purée de pommes BIO	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de poires	Mouliné de carottes BIO Purée de pommes BIO
Déjeuner Bébé	Escalope de dinde Purée haricot beurre & pois chiche Petit fromage frais nature au lait entier	FÉRIÉ	Filet de hoki MSC vapeur Purée BIO potimarron & pomme de terre Yaourt nature	Emincé de bœuf charolais Purée BIO pois maraîcher & pomme de terre Fromage blanc nature	Dés de poisson MSC vapeur Purée BIO carotte & pomme de terre Petit fromage frais nature au lait entier
Goûter Bébé	Fromage blanc nature Purée de pommes BIO		Petit fromage frais nature au lait entier Purée pomme BIO & mangue	Yaourt nature Purée pomme BIO & banane	Fromage blanc nature Purée de poires
Déjeuner Moyen	Céleri rave râpé vinaigrette Escalope de dinde sauce façon Gaston Gérard (emmental & moutarde) Purée haricot beurre & pois chiche Gouda BIO Purée de pommes BIO	FÉRIÉ	Carottes BIO râpées Filet de hoki MSC sauce Nantua (tomate, crème, oignon) Purée BIO potimarron & pomme de terre Yaourt nature Purée pomme BIO & mangue	Salade de maïs doux Emincé de bœuf charolais bourguignon (raisin rouge, champignon, carotte) Purée BIO pois maraîcher & pomme de terre Fromage blanc nature Fruit	Velouté Dubarry (chou-fleur) Dés de poisson MSC sauce estragon Purée BIO carotte & pomme de terre Fromage fondu Tartare nature Fruit
Déjeuner Grand	Salade de pommes de terre BIO Escalope de dinde sauce façon Gaston Gérard (emmental & moutarde) <u>Plat végétarien :</u> Crêpes aux champignons Haricots beurre Gouda BIO Fruit	FÉRIÉ	Carottes BIO râpées Filet de hoki MSC sauce Nantua (tomate, crème, oignon) <u>Plat végétarien :</u> Quinoa BIO à la mexicaine (plat complet) Semoule BIO Yaourt nature Compote pomme & cassis allégée en sucres Pain Tomme noire	Salade de pâtes alphabets Emincé de bœuf charolais bourguignon (raisin rouge, champignon, carotte) <u>Plat végétarien :</u> Beignets sticks de mozzarella Pois maraîchers BIO au bouillon de légumes Fromage blanc nature Fruit Pain Fourme d'Ambert AOP	Velouté Dubarry (chou-fleur) Dés de poisson MSC sauce estragon <u>Plat végétarien :</u> Tortellonis ricotta grana padano sbrinz pecorina sauce tomate & basilic Riz long semi-complet de Camargue BIO Fromage fondu Tartare nature Fruit Boudoirs Petit fromage frais nature au lait entier
Goûter Moyen et Grand	Pain & carrés de chocolat au lait Lait entier				