

















NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 18 - du 29 avril au 05 mai 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon Colin au bouillon Purée de chou-fleur  Purée POMME BIO agrume Yaourt nature Purée pomme 	 Sauté de porc au bouillon Colin au bouillon Purée de chou-fleur Edam Purée POMME BIO agrume Yaourt nature Purée pomme 	 Salade de BLE BIO à l'orientale Sauté de porc à la sauge Colin sauce sauge Chou fleur persillé Edam  Yaourt nature Purée pomme  Pain bruschetta confiture
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de lentille Purée d'haricot vert  Purée pomme cassis Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger	 Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de lentille Purée d'haricot vert Pont l'Evêque Purée pomme cassis Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger	  Hachis-Parmentier Parmentier BIO de lentille *** Pont l'Evêque Pomme (sous réserve)  Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger Mini Halot
MERCREDI			
JEUDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée POMME BIO verveine Yaourt nature Purée POMME BIO vanille	Omelette  Fine de petit pois et boulgour Petit fromage frais ail et FH Purée POMME BIO verveine Yaourt nature Purée POMME BIO vanille	Salade de p de terre maïs Omelette  Petit pois cuisinés Petit fromage frais ail et FH Yaourt nature Purée POMME BIO vanille Pain d'épices
VENDREDI	Emincé de poulet au bouillon Oeuf BIO au bouillon Purée de carotte  Purée pomme 4 épices Fromage frais nature Purée pomme menthe	Emincé de poulet au bouillon Oeuf brouillé Purée de carotte  Petit fromage frais Purée pomme 4 épices Fromage frais nature Purée pomme menthe	Tomates à la croque Emincé de poulet sauce romarin Oeuf brouillé  Pâtes perles Petit fromage frais Fromage frais nature Poire (sous réserve)  Galette Saint Michel


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 boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Composition des plats:

\*: ingrédient issu de l'agriculture biologique

Ble orientale: blé\*, coriandre, cumin, concentré citron, huile, sel / Sauce sauge: farine, oignon, huile de T, sauge, sel / Sauce romarin: farine, champignon, oignon, huile de T, romarin, sel



P.A. n°1  Pêche responsable

 Filière Bleu Blanc Cœur

 Fromage AOP/AOC






En italique, substitution sans viande

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 19 - du 06 au 12 mai 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de courgette Purée de pomme coupelle Fromage frais nature Purée pomme basilic	Filet de lieu frais au bouillon Purée de courgette Fondu Président Purée de pomme coupelle Fromage frais nature Purée pomme basilic	Filet de lieu frais crème citron échalote Courgette à la tomate Fondu Président Pomme (sous réserve) LOCAL Fromage frais nature Purée pomme basilic Mini Halot
MARDI	 Purée de lentille Purée d'haricot beurre Purée pomme poire Yaourt nature Purée pomme raisin	 Purée de lentille Purée d'haricot beurre Yaourt nature Purée pomme poire Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme raisin	 Betterave   Riz bolognaise de lentille *** Yaourt nature Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme raisin Pain bruschetta
MERCREDI			
JEUDI			
VENDREDI	Sauté de veau au bouillon <i>Colin au bouillon</i>  Purée d'épinard  Purée pomme banane Fromage frais nature  Purée pomme vanille	Sauté de veau au bouillon <i>Colin au bouillon</i>  Purée d'épinard  Coulommiers Purée pomme banane Fromage frais nature  Purée pomme vanille	Blanquette de veau <i>Colin au bouillon</i> Purée de PDT au lait Coulommiers Pomme (sous réserve) LOCAL  Fromage frais nature  Orange (sous réserve) Sablé de Retz


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 boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Composition des plats:

\*: ingrédient issu de l'agriculture biologique

Riz bolognaise de lentille : riz, lentilles vertes, oignon, carotte, tomate, laurier, ail, huile d'olive, sel / Scé blanquette : farine, brunoise de légumes, champignon, oignon, crème luquide, pulco citron, huile, sel



P.A. n°2



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

En italique, substitution sans viande

NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 20 - du 13 au 19 mai 2024



Menu rouge

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Colin au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme coupelle Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	Colin au bouillon Purée d'haricot vert Fraidou Purée pomme coupelle Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	Betteraves PARMENTIER BIO de poisson *** Fraidou Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger Petit beurre
MARDI	Sauté de porc au bouillon Colin au bouillon Purée de brocoli Purée pomme menthe Fromage frais nature Purée pomme cannelle	Sauté de porc au bouillon Colin au bouillon Purée de brocoli Fromage frais nature Purée pomme menthe Brie Purée pomme cannelle	Sauté de porc crème au curry Colin crème au curry Semoule Fromage frais nature Orange (sous réserve) Brie Purée pomme cannelle Pain de mie
MERCREDI	Purée de pois cassé Purée de carotte Purée pomme rhubarbe Fromage frais nature Purée pomme vanille	Purée de pois cassé Purée de carotte Munster Purée pomme rhubarbe Fromage frais nature Purée pomme vanille	Faboulette aux lentilles jaunes Purée de carotte Munster Pomme (sous réserve) Fromage frais nature Purée pomme vanille Pain-confiture
JEUDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Œuf bio au bouillon Purée de betterave Purée pomme myrtille Yaourt nature Purée pomme	Egréné de boeuf BIO au bouillon Omelette Purée de betterave Yaourt nature Purée pomme myrtille Bûchette mi-chèvre Purée pomme	Tomate Sauté de boeuf aux poivrons Omelette Riz à la tomate Yaourt nature Fraise (sous réserve) Bûchette mi-chèvre Purée pomme Pain
VENDREDI	Oeuf BIO au bouillon Purée de navet Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme romarin	Œuf brouillé Ecrasé de navet Gouda Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme romarin	Œuf brouillé Courgette provençale Gouda Banane (sous réserve) Fromage frais nature Purée pomme romarin Pain viennois

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 boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Composition des plats:

\*: ingrédient issu de l'agriculture biologique  
Sauce ciboulette : farine, champignon, ciboulette, oignon, huile de T, sel / Crème curry : farine, oignon, crème, curry, huile de T, sel / Sauce poivrons : farine, oignon, poivrons, huile de T, sel



P.A. n°3 Pêche responsable

Filière Bleu Blanc Cœur




















Fromage AOP/AOC

En italique, substitution sans viande

NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 21 - du 20 au 26 mai 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI			
MARDI	Colin au bouillon Purée de courgette  Purée pomme fraise Yaourt nature Purée pomme vanille	Colin au bouillon Purée de courgette  Fondu Président Purée pomme fraise Yaourt nature Purée pomme vanille	Pâte TORTI TOMATE BIO poisson *** Fondu Président Poire (sous réserve)  Yaourt nature Purée pomme vanille Pain bruschetta et confiture
MERCREDI	 Purée de pois chiche Purée d'épinard  Purée pomme banane Fromage frais nature  Purée pomme menthe	 Purée de pois chiche Purée d'épinard  Camembert Purée pomme banane Fromage frais nature  Purée pomme menthe	 Risetti crémeux de pois chiche épinard *** Camembert Orange (sous réserve) Fromage frais nature  Purée pomme menthe Pain de mie
JEUDI	Egrené de boeuf BIO au bouillon Fromage frais nature Purée de carotte  Purée pomme coing coupelle Fromage blanc nature Purée POMME BIO 4 épices	Egrené de boeuf BIO au bouillon Omelette  Ecrasé de carotte  Bûchette mi-chèvre Purée pomme coing coupelle Fromage blanc nature Purée POMME BIO 4 épices	Salade de PDT niçoise Sauté de bœuf crème basilic Omelette  Dés de carotte Bûchette mi-chèvre Fromage blanc nature Purée POMME BIO 4 épices Pain chocolat
VENDREDI	Emincé de poulet au bouillon Colin au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme agrume Yaourt nature  Purée pomme coupelle	Emincé de poulet au bouillon Colin au bouillon Ecrasé de chou-fleur Pavé 1/2 sel Purée pomme agrume Yaourt nature  Purée pomme coupelle	Concombre à la menthe Emincé de poulet sauce pruneau cannelle Colin citron Chou-fleur persillé Pavé 1/2 sel Yaourt nature  Pomme (sous réserve)  Pain viennois


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 boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Composition des plats:

\*: ingrédient issu de l'agriculture biologique  
Risetti: risetti, pois chiche, crème, ail, épinard, oignon, huile colza olive / Crème basilic: farine, crème, basilic, oignon, huile de T, sel / See pruneau: farine, oignon, pruneau, carotte, vinaigre de cidre, huile, sel, cannelle / Sal. P.de terre niçoise: Pde terre, tomate, olive noire, basilic, huile d'olive



P.A. n°4



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

En italique, substitution sans viande

NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner Semaine n° 22 - du 27 mai au 02 juin 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon Colin au bouillon Purée d'haricot vert  Purée pomme abricot Yaourt nature Purée pomme basilic	 Sauté de porc au bouillon Colin au bouillon Purée d'haricot vert Rondelé  Purée pomme abricot Yaourt nature Purée pomme basilic	 Salade de perle à l'italienne Sauté de porc au romarin Colin sauce romarin Haricot vert persillés Rondelé  Yaourt nature Purée pomme basilic Pain bruschetta-confiture
MARDI	Egrené de boeuf BIO au bouillon Purée de pois cassé Purée de betterave   Purée pomme badiane Fromage frais nature Purée de pomme cannelle	Egrené de boeuf BIO au bouillon Purée de pois cassé Purée de betterave  Gouda Purée pomme badiane Fromage frais nature Purée de pomme cannelle	Parmentier de pois cassé au BŒUF BIO Parmentier st Germain *** Gouda Orange (sous réserve) Fromage frais nature Purée de pomme cannelle Mini Halot
MERCREDI	Sardine au bouillon Purée de carotte   Purée pomme mûre Yaourt nature Purée pomme vanille	 Sardine au bouillon Ecrasé de carotte  Saint-Nectaire Purée pomme mûre Yaourt nature Purée pomme vanille	 Radis à la croque Rillettes aux sardines tomâtées  Torti  Saint-Nectaire  Yaourt nature Pomme (sous réserve)  Pain viennois
JEUDI	Emincé de poulet au bouillon Œuf BIO au bouillon Purée de courgette   Purée pomme coing coupelle Fromage blanc nature Purée pomme raisin	Smoothie de lentille au lait de coco Emincé de poulet au bouillon Œuf BIO brouillé Dés de courgette et riz  *** Fromage blanc coulis de cassis Brie Purée pomme raisin	Smoothie de lentille au lait de coco Emincé de poulet sauce origan Œuf BIO brouillé Courgette et riz  *** Fromage blanc coulis de cassis Brie Kiwi (sous réserve) Pain
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois  Purée de pomme pêche Fromage frais nature Purée pomme	Omelette   Fine de petit pois et semoule Bûchette mi-chèvre Purée de pomme pêche Fromage frais nature Purée pomme	Salade nantaise Omelette   Petit pois cuisiné Bûchette mi-chèvre  Fromage frais nature Purée pomme Moelleux citron

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.

Composition des plats:

\*: ingrédient issu de l'agriculture biologique  
**Salade de perle italienne** : perle, tomate, olive noire, huile colza olive, basilic / **Sauce romarin** : farine, champignon, oignon, huile de T, romarin, sel / **Parmentier pois cassé** : bœuf, oignon, sel, pois cassé, lait, p.de terre / **Sal. nantaise** : Pde terre, concombres, haricots verts, huile d'olive / **Moelleux au citron** : fromage blanc, œuf, farine, sucre, levure, pulco citron, huile colza



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

En italique, substitution sans viande

