














## Menus du 2 au 6 avril 2018

	lundi 2 avril	mardi 3 avril	mercredi 4 avril	jeudi 5 avril	vendredi 6 avril
Repas Nourrison	FÉRIÉ	Mouliné de haricots verts	Mouliné épinard / carottes	Mouliné de haricots beurre	Mouliné de carottes
Goûter Nourrison		<i>Purée de pommes</i>	<i>Purée de poires</i>	<i>Purée de pommes</i>	<i>Purée de poires</i>
Menu Bébé	FÉRIÉ	<b>Emincé de bœuf</b> Purée haricot vert / pomme de terre Petit-suisse nature	Filet de hoki  vapeur Purée épinard / pomme de terre Yaourt nature	Filet de poulet Purée aubergine / pomme de terre Fromage blanc nature	Steak haché de veau  Purée carotte / pomme de terre Petit-suisse nature
Goûter Bébé		<i>Fromage blanc nature</i> <i>Purée pomme / pêche</i>	<i>Petit-suisse nature</i> <i>Purée de poires</i>	<i>Yaourt nature</i> <i>Purée pomme / orange</i>	<i>Fromage blanc nature</i> <i>Purée pomme / rhubarbe</i>
Menu Grand	FÉRIÉ	Salade de blé  <b>Emincé de bœuf sauce tomate</b> Haricots verts extra-fins en persillade Coulommiers Fruit	Salade de farfallines orientale (tomate, concombre, cumin) Filet de hoki  sauce portugaise (ail, oignon, huile d'olive, tomate) Epinards hachés  sauce Béchamel Saint-Nectaire  Compote de poires allégée en sucre	Soupe de petits pois à la menthe Filet de poulet sauce paprika et persil Purée de pommes de terre  Yaourt au lait entier parfum vanille  Fruit	Râpé de céleris  rave et branche sauce fromage blanc citronnée Steak haché de veau  Riz  Fromy Fruit
Goûter Grand		<i>Lait entier</i> <i>Brioche tressée</i> <i>Coupelle de purée de pêches</i>	<i>Petit fromage frais aromatisé</i> <i>Madeleine coquille</i> <i>Coupelle de purée de pommes</i>	<i>Pur jus de raisin</i> <i>Pain</i> <i>Confiture</i>	<i>Fromage blanc nature</i> <i>Coulls de fruits rouges</i> <i>Petits beurre</i>

\* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé).














Appellation d'Origine Protégée -



Produits de la mer pêchés durablement.



## Menus du 9 au 13 avril 2018

	lundi 9 avril	mardi 10 avril	mercredi 11 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
Repas Nourrison	Mouliné épinard / carottes	Mouliné de haricots beurre	Mouliné de carottes	Mouliné de haricots verts	Mouliné courgette / carottes
Goûter Nourrison	<i>Purée de pommes</i>	<i>Purée de poires</i>	<i>Purée de pommes</i>	<i>Purée de poires</i>	<i>Purée de pommes</i>
Menu Bébé	Pavé de merlu vapeur Purée brocoli / pomme de terre Yaourt nature	<b>Emincé de bœuf</b> Purée haricot plat / pomme de terre Fromage blanc nature	Filet de colin lieu vapeur Purée artichaut / pomme de terre Petit-suisse nature	Steak haché de veau  Purée navet / pomme de terre Yaourt nature	Filet de poulet Purée courgette / pomme de terre Fromage blanc nature
Goûter Bébé	<i>Petit-suisse nature</i> <i>Purée pomme / vanille</i>	<i>Yaourt nature</i> <i>Purée de poires</i>	<i>Fromage blanc nature</i> <i>Purée de pommes</i>	<i>Petit-suisse nature</i> <i>Purée pomme / banane</i>	<i>Yaourt nature</i> <i>Purée pomme / abricot</i>
Menu Grand	Salade de penne  crème de ricotta basilic Pavé de merlu sauce champignons Gratin de brocolis  Carré de Liguail Fruit	Concombres tsaziki <b>Emincé de bœuf sauce origan / tomate</b> Riz  P'tit Louis Coque Fruit	Râpé de chou rouge  sauce au fromage frais Parmentier au thon du Chef  Six de Savoie Compote de pommes allégée en sucre	Cake du Chef à la tomate et herbes de Provence  Steak haché de veau  sauce des hortillons (poireau, oseille, crème) Duo carottes  et navets Petit fromage frais aromatisé Fruit	Salade de radis roses, sauce fromage blanc aux herbes Filet de poulet sauce chasseur Pommes vapeur Fromage blanc nature  et sucre Fruit
Goûter Grand	<i>Pur jus d'orange</i> <i>Petit fromage frais nature sucré</i> <i>Galettes bretonnes</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i> <i>Boudoirs</i> <i>Coupelle de purée pomme-fraise</i>	<i>Lait entier</i> <i>Goûter fourré chocolat</i> <i>Fruit</i>	<i>Pain Cantafrais</i> <i>Coupelle de purée pomme-ananas</i>	<i>Mix-lait du Chef au spéculoos</i>  <i>et son Biscuit</i> <i>Coupelle de purée de pommes</i>

\* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé).

Appellation d'Origine Protégée -  Produits de la mer pêchés durablement.



### Menus du 16 au 20 avril 2018

	lundi 16 avril	mardi 17 avril	mercredi 18 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
Repas Nourrison	Mouliné de haricots verts	Mouliné épinard / carottes	Mouliné courgette / carottes	Mouliné de haricots beurre	Mouliné de carottes
Goûter Nourrison	<i>Purée de poires</i>	<i>Purée de pommes</i>	<i>Purée de poires</i>	<i>Purée de pommes</i>	<i>Purée de poires</i>
Menu Bébé	<b>Emincé de bœuf</b> Purée betterave / pomme de terre Petit-suisse nature	Dés de filet de poisson vapeur Purée épinard / pomme de terre Yaourt nature	Rôti de dinde Purée blette / pomme de terre Fromage blanc nature	Jambon blanc supérieur * Purée aubergine / pomme de terre Petit-suisse nature	Filet de poulet Purée poireau / pomme de terre Yaourt nature
Goûter Bébé	<i>Fromage blanc nature</i> <i>Purée de poires</i>	<i>Petit-suisse nature</i> <i>Purée pomme / ananas</i>	<i>Yaourt nature</i> <i>Purée pomme / pêche</i>	<i>Fromage blanc nature</i> <i>Purée pomme / cannelle</i>	<i>Petit-suisse nature</i> <i>Purée pomme / orange</i>
Menu Grand	Carottes râpées, vinaigrette curcuma & cerfeuil <b>Emincé de bœuf sauce bourguignonne</b> Purée de pommes de terre au romarin Brie du Vilet Fruit	Salade de boulgour Dés de filet de poisson sauce créole (crème, épices, coco) Epinards hachés sauce Béchamel Fournols Fruit	Salade verte Rôti de dinde sauce Grand'mère Gratin de macaronis Yaourt nature et sucre Fruit	Salade de pommes de terre Jambon blanc supérieur * Ratatouille Saint-Bricet Compote pomme / framboise allégée en sucre	Velouté froid de courgettes Filet de poulet sauce tomate Riz Samos Fruit
Goûter Grand	<i>Pur jus de pomme</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Pain au lait</i>	<i>Fromage blanc nature</i> <i>Muesli aux fruits</i> <i>Coupe de purée pomme-coing</i>	<i>Pain Camembert</i> <i>Coupe de purée de pommes</i>	<i>Petit fromage frais aromatisé</i> <i>Petits beurre au chocolat</i> <i>Fruit</i>	<i>Lait entier</i> <i>Madeleine coquille</i> <i>Coupe de purée de poires</i>

\* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé).



## Menus du 23 au 27 avril 2018





	lundi 23 avril	mardi 24 avril	mercredi 25 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril
Repas Nourrison	Mouliné épinard / carottes	Mouliné de haricots beurre	Mouliné de carottes	Mouliné de haricots verts	Mouliné courgette / carottes
Goûter Nourrison	<i>Purée de pommes</i>	<i>Purée de poires</i>	<i>Purée de pommes</i>	<i>Purée de poires</i>	<i>Purée de pommes</i>
Menu Bébé	Filet de colin lieu vapeur Purée brocoli / pomme de terre Fromage blanc nature	Rôti de porc* Purée petit pois / pomme de terre Petit-suisse nature	<b>Emincé de bœuf</b> Purée laitue / carotte / pomme de terre Yaourt nature	Escalope de dinde Purée haricot vert / pomme de terre Fromage blanc nature	Steak haché de veau Purée courgette / pomme de terre Petit-suisse nature
Goûter Bébé	<i>Yaourt nature</i> <i>Purée pomme / griotte</i>	<i>Fromage blanc nature</i> <i>Purée de poires</i>	<i>Petit-suisse nature</i> <i>Purée pomme / vanille</i>	<i>Yaourt nature</i> <i>Purée de pommes</i>	<i>Fromage blanc nature</i> <i>Purée pomme / mirabelle</i>
Menu Grand	Salade de torsades vinaigrette au pesto Filet de colin lieu sauce marseillaise Duo chou-fleur  et brocolis braisés Tomme blanche Fruit	Carottes  râpées au citron Rôti de porc* à la moutarde à l'ancienne Purée de pommes de terre Vache qui rit Compote pomme / pêche allégée en sucre	Betteraves cuites <b>Emincé de bœuf sauce Bercy</b> Orge perlé Montboissié (moût de raisin) Fruit	Taboulé à la semoule Escalope de dinde au jus Haricots verts Fromage blanc nature  et sucre Fruit	Salade de riz Steak haché de veau sauce Marengo (tomate, champignon) Gratin de courgettes Yaourt au lait entier parfum fraise Fruit
Goûter Grand	<i>Petit-suisse nature et sucre</i> <i>Boudoirs</i> <i>Coupelle de purée de pêches</i>	<i>Yaourt aromatisé</i> <i>Galettes bretonnes</i> <i>Fruit</i>	<i>Petit fromage frais nature sucré</i> <i>Goûter fourré chocolat</i> <i>Coupelle de purée de pommes</i>	<i>Pur jus de raisin</i> <i>Pain</i> <i>Brebis Crème</i>	<i>Lait entier</i> <i>Gâteau du Chef aux daims</i> <i>Coupelle de purée pomme-fraise</i>

\* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé).

Appellation d'Origine Protégée - Produits de la mer pêchés durablement.



### Menus du 30 avril au 4 mai 2018

	lundi 30 avril	mardi 1 <sup>er</sup> mai	mercredi 2 mai	jeudi 3 mai	vendredi 4 mai
Repas Nourrisson	<i>PONT</i>	<i>FÉRIÉ</i>	Mouliné de haricots beurre	Mouliné de haricots verts	Mouliné de carottes
Goûter Nourrisson			<i>Purée de pommes</i>	<i>Purée de poires</i>	<i>Purée de pommes</i>
Menu Bébé	<i>PONT</i>	<i>FÉRIÉ</i>	Filet de poulet Purée haricots beurre / pomme de terre Fromage blanc nature	Steak haché de veau  Purée chou-fleur / pomme de terre Petit-suisse nature	Pavé de colin vapeur Purée carotte / pomme de terre Yaourt nature
Goûter Bébé			<i>Yaourt nature</i> <i>Purée pomme / abricot</i>	<i>Fromage blanc nature</i> <i>Purée pomme / rhubarbe</i>	<i>Petit-suisse nature</i> <i>Purée pomme / pruneau</i>
Menu Grand	<i>PONT</i>	<i>FÉRIÉ</i>	Salade de tomates et cossettes de Mozzarella, vinaigrette balsamique Filet de poulet sauce crème	Salade verte Omelette du Chef à la tomate  Pommes vapeur Yaourt nature  et sucre Fruit	Salade de pâtes perles Pavé de colin sauce fines herbes Purée à la carotte Chanteneige Fruit
Goûter Grand			<i>Pain</i> <i>Mimolette stick</i> <i>Fruit</i>	<i>Lait entier</i> <i>Pétales de maïs sucrés</i> <i>Coupelle de purée pomme / pruneaux</i>	<i>Smoothie du Chef des îles</i> <i>Yaourt nature et sucre</i> <i>Petits beurre</i> 

\* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé).



Appellation d'Origine Protégée -



Produits de la mer pêchés durablement.