

Menus de la petite enfance

- du 28 juillet au 1^{er} août 2025-

Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages

VILLE DE
MAISONS-ALFORT

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

pour les
grands

Déjeuner

Salade grecque
Rôti de veau froid
Taboulé
Mimolette
Kiwi



Melon
Poisson sauce oseille
Purée patates douces
Kiri
Nectarine



Tarte au fromage
Jambon de dinde
Betteraves/lentilles vinaigrette
Banane

Concombres au fromage blanc
Aiguillette poulet crème
Brocolis/boulgour
Vache qui rit
Abricot

radis râpé
Lasagne aux courgettes
Fromage blanc
Pêche

goûter

Pain confiture
Fromage blanc
Purée pomme abricot



Baguette viennoise beurre
Lait
Fruit

Pain aux céréales beurre
Fromage blanc
Fruit

Gâteau au yaourt
Lait
Fruit

Pain
Chanteneige
Fruit

pour les
moyens

Déjeuner

Rôti de veau froid
Taboulé /purée de tomates
Mimolette
Kiwi



Poisson sauce oseille
Purée patates douces/haricots plats
Kiri
Nectarine



Jambon de dinde
Betteraves/lentilles vinaigrette
Banane

Aiguillette poulet crème
Brocolis/boulgour
Vache qui rit
Abricot

Lasagne aux courgettes
Courgettes
Fromage blanc
Pêche

goûter

Pain confiture
Fromage blanc
Purée pomme abricot



Baguette viennoise beurre
Lait
Fruit

Pain aux céréales beurre
Fromage blanc
Fruit

Gâteau au yaourt
Lait
Fruit

Pain
Chanteneige
Fruit

pour les
bébés

Déjeuner

Rôti de veau
Purée de tomates
Purée pomme fraise



Poisson poché
Purée de patates douces
Purée pomme



Jambon de dinde
Purée de lentilles
Purée pomme banane



Aiguillette de poulet au jus
Purée de brocolis
Purée pomme abricot



Poisson poché
Purée de courgettes
Purée pomme pêche



goûter

Fromage blanc
Purée pomme abricot



Yaourt
Purée pomme banane



Fromage blanc
Purée pomme poire



Yaourt
Purée pomme



Fromage blanc
Purée pomme banane



Agriculture biologique



Viande bovine française



Label rouge



Pêche durable



Viande porcine française



Appellation d'origine protégée (AOP)



Œufs plein air



Union Européenne

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.