

Menus de la petite enfance

- du 14 au 18 juillet 2025 -

Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages

VILLE DE
Maisons-Alfort

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Déjeuner

Férié

Melon
Sauté de veau marengo
Riz
Kiri
Purée pomme fraise



Pastèque
Poisson sauce Dugléré
Petits pois
Chanteneige
Nectarine



Salade de pâtes
Rôti de dinde froid
Salade concombre maïs
Yaourt
Abricot



Tomates huile d'olive
Bolognaise végétarienne
Pâtes papillon
Saint Paulin
Pêche

goûter

Pain beurre
Yaourt
Fruit



Baguette viennoise chocolat
Lait
Fruit



Tarte aux pommes
Lait
Fruit



Pain confiture
Fromage blanc
Fruit



Déjeuner

Férié

Sauté de veau marengo
Riz/carottes
Kiri
Purée pomme fraise



Poisson sauce Dugléré
Purée de petits
pois/haricots verts
Chanteneige
Nectarine



Rôti de dinde froid
Salade concombre
maïs/pâtes
Yaourt
Abricot



Bolognaise végétarienne
Pâtes papillon/courgettes
Saint Paulin
Pêche

goûter

Pain beurre
Yaourt
Fruit



Baguette viennoise beurre
Lait
Fruit



Tarte aux pommes
Lait
Fruit



Pain confiture
Fromage blanc
Fruit



Déjeuner

Férié

Sauté de veau au jus
Purée de carottes
Purée pomme fraise



Poisson poché
Purée d'haricots verts
Purée pomme pêche



Rôti de dinde
Purée de tomates
Purée pomme abricot



Œuf dur
Purée de courgettes
Purée pomme pêche



goûter

Yaourt
Purée pomme banane



Fromage blanc
Purée pomme poire



Yaourt
Purée pomme



Fromage blanc
Purée pomme pruneaux



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.