

Menus de la Petite Enfance

- du 16 au 20 décembre 2024 -

Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages

VILLE DE
MAISONS-ALFORT

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Repas de Noël



pour les
grands

Déjeuner

Piémontaise fromage blanc
Poisson sauce citron
Salsifis
Mimolette
Orange

Avocat
Poulet rôti
Haricots blancs
Chanteneige
Poire

Rillettes de sardine
Émincé de bœuf sauce
tomate
Brocolis béchamel/pennes
Kiri
Kiwi

Toast chèvre
Émincé de veau sauce aux
marrons
Gratin dauphinois
Vache qui rit
Clémentine

Betteraves
Dahl de lentilles corail
Riz semi-complet
Cantal
Pomme

goûter

Pain chocolat noir
Fromage blanc
Purée pomme fraise

Céréales pétales de maïs
Lait
Fruit

Pain céréales beurre
Yaourt
Fruit

Génoise aux fruits en
forme de bûche
Lait
Fruit

Pain
Vache qui rit
Fruit



pour les
moyens

Déjeuner

Poisson sauce citron
Salsifis/pommes de terre
Mimolette
Orange

Poulet rôti
Haricots blancs/haricots
plats
Chanteneige
Poire

Émincé de bœuf sauce
tomate
Brocolis béchamel/pennes
Kiri
Kiwi

Émincé de veau sauce
aux marrons
Gratin
dauphinois/carottes
Vache qui rit
Clémentine

Dahl de lentilles
corail
Riz semi-complet
Cantal
Pomme

goûter

Pain beurre
Fromage blanc
Purée pomme fraise

Céréales pétales de maïs
Lait
Fruit

Pain céréales beurre
Yaourt
Fruit

Génoise aux fruits en
forme de bûche
Lait
Fruit

Pain
Chanteneige
Fruit



pour les
bébés

Déjeuner

Poisson poché
Purée de salsifis
Purée pomme

Poulet au jus
Purée d'haricots plats
Purée pomme poire

Émincé de bœuf au jus
Purée de brocolis
Purée pomme

Émincé de veau au jus
Purée de carottes
Purée pomme banane

Poisson poché
Purée d'épinards
Purée pomme

goûter

Fromage blanc
Purée pomme fraise

Yaourt
Purée pomme banane

Yaourt
Purée pomme fraise

fromage blanc
Purée pomme

Yaourt
Purée pomme poire



Agriculture
biologique



Viande bovine
française



Label
rouge



Pêche
durable



Viande porcine
française



Appellation d'origine
protégée (AOP)



Eufs 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.