

Menus de la Petite Enfance

- du 2 au 6 décembre 2024

Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages

VILLE DE
MAISONS-ALFORT

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi



*pour les
grands*

Déjeuner

Macédoine huile colza
Sauté de bœuf sauce
soubise
Boulgour tomate
Cantal
Pomme



Lentilles en salade
Poisson sauce aurore
Carottes
Vache qui rit
Clémentine



Chou rouge fromage blanc
Emincé de dinde à la
sicilienne
Pâtes coquillettes
Kiri
Kiwi



Potage butternut
Tagine d'agneau
Courgettes /semoule
Fromage blanc
Banane



Carottes râpées colza
Chili végétarien
Riz
Saint Paulin
Poire

goûter

Pain beurre
Fromage blanc
Fruit



Baguette viennoise maison
Lait
Purée pomme pêche



Pain confiture
Yaourt
Fruit



Tarte aux pommes
maison
Lait
Fruit



Pain
Vache qui rit
Fruit



*pour les
moyens*

Déjeuner

Sauté de bœuf sauce
soubise
Boulgour
tomate/haricots verts
Cantal
Pomme



Poisson sauce aurore
Carottes/purée de lentilles
Vache qui rit
Clémentine



Emincé de dinde à la
sicilienne
Pâtes coquillettes/courges
Kiri
Kiwi



Tagine d'agneau
Courgettes/semoule
Fromage blanc
Banane



Chili végétarien
Riz/carottes
Saint Paulin
Poire

goûter

Pain beurre
Fromage blanc
Fruit



Baguette viennoise maison
Lait
Purée pomme pêche



Pain confiture
Yaourt
Fruit



Tarte aux pommes
maison
Lait
Fruit



Pain
Vache qui rit
Fruit



*pour les
bébés*

Déjeuner

Sauté de bœuf au jus
Purée d'haricots verts
Purée de pomme



Poisson poché
Purée de carottes
Purée pomme fraise



Émincé de dinde au jus
Purée de courges
Purée pomme poire



Sauté d'agneau au jus
Purée de butternut
Purée pomme banane



Purée de pois
Purée de carottes
Purée pomme poire



goûter

Fromage blanc
Purée pomme pruneaux



Yaourt
Purée pomme pêche



Yaourt
Purée pomme



Fromage blanc
Purée pomme fraise



Yaourt
Purée pomme



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.