



# Menus de la Petite Enfance

- Du 20 au 24 juillet 2026 -

Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages



## lundi

## mardi

## mercredi

## jeudi

## vendredi



*pour les grands*

**Déjeuner**

Bâtonnets de concombre  
Tajine d'agneau   
Semoule   
Cantal  
Pomme

Betteraves huile de colza  
Poisson sauce tomate   
Épinards/pommes de terre  
Petit suisse   
Banane

Melon  
Blanc de dinde   
Salade de lentilles  
Kiri   
Purée pomme fraise

Tomates huile d'olive  
Omelette   
Brocolis/quinoa  
Gouda  
Abricot

Pastèque  
Cake chèvre courgettes  
Salade de blé, tomates, concombre  
Yaourt   
Pêche

**goûter**

Pain beurre  
Fromage blanc   
Purée pomme pêche

Pétales de maïs  
Lait   
Fruit

Pain aux céréales beurre  
Yaourt   
Fruit

Gaufre  
Lait   
Fruit

Pain  
Vache qui rit   
Fruit



*pour les moyens*

**Déjeuner**

Tajine d'agneau   
Semoule/carottes  
Cantal  
Pomme

Poisson sauce tomate   
Épinards/pommes de terre  
Petit suisse   
Banane

Blanc de dinde   
Salade de lentilles/purée d'haricots verts  
Kiri   
Purée pomme fraise

Omelette   
Brocolis/quinoa  
Gouda  
Abricot

Poisson poché   
Salade de blé, tomates, concombre  
Yaourt   
Pêche

**goûter**

Pain beurre  
Fromage blanc   
Purée pomme pêche

Pétales de maïs  
Lait   
Fruit

Pain aux céréales beurre  
Yaourt   
Fruit

Gaufre  
Lait   
Fruit

Pain  
Vache qui rit   
Fruit



*pour les bébés*

**Déjeuner**

Sauté d'agneau au jus   
Purée de carottes  
Purée pomme

Poisson poché   
Purée d'épinards  
Purée pomme banane

Blanc de dinde   
Purée d'haricots verts  
Purée pomme fraise

Œuf dur   
Purée de brocolis  
Purée pomme abricot

Poisson poché   
Purée de courgettes  
Purée pomme pêche

**goûter**

Fromage blanc   
Purée pomme pêche

Petit suisse   
Purée pomme fraise

Yaourt   
Purée pomme poire

Fromage blanc   
Purée pomme

Yaourt   
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.