

Menus de la Petite Enfance

- du 7 au 11 juillet 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

Tomate huile d'olive
Légumes de couscous
Semoule de couscous
Gouda
Kiwi

Melon
Jambon de dinde froid
Salade de lentilles
Kiri
Banane 

Salade de blé, concombre,
tomate
Sauté de bœuf sauce 
champignons
Chou-fleur/pomme de terre
Kiri
Nectarine

Courgettes râpées
Poisson sauce 
portugaise
Pommes de terre
sautées
Fromage blanc 
Pêche

Cake au chèvre
Œuf dur 
Salade de pâtes estivale
Port salut
Abricot

goûter

Pain beurre
Fromage blanc 
Purée pomme abricot 

Céréales de pétales de maïs
Lait 
Fruit

Pain aux céréales beurre
Yaourt 
Fruit

Crêpe
Lait 
Fruit

Pain
Vache qui rit 
Fruit



*pour les
moyens*

Déjeuner

Légumes de couscous
Semoule de couscous
Gouda
Kiwi

Melon
Jambon de dinde froid
Salade de lentilles
Kiri
Banane 

Sauté de bœuf sauce 
champignons
Chou-fleur/pomme de terre
Kiri
Nectarine

Poisson sauce 
portugaise
Pommes de terre
sautées/courgettes
Fromage blanc 
Pêche

Œuf dur 
Salade de pâtes
estivale/tomate
Port salut
Abricot

goûter

Pain beurre
Fromage blanc 
Purée pomme abricot 

Céréales de pétales de maïs
Lait 
Fruit

Pain aux céréales beurre
Yaourt 
Fruit

Crêpe
Lait 
Fruit

Pain
Vache qui rit 
Fruit



*pour les
bébés*

Déjeuner

Poisson blanc au bouillon 
Purée de carottes
Purée pomme fraise 

Jambon de dinde
Purée de lentilles
Purée pomme 

Sauté de bœuf 
Purée de chou-fleur
Purée pomme abricot 

Poisson poché 
Purée de courgettes
Purée pomme pêche 

Œuf dur 
Purée de tomates
Purée pomme abricot 

goûter

Fromage blanc 
Purée pomme abricot 

Yaourt 
Purée pomme banane 

Yaourt 
Purée pomme poire 

Fromage blanc 
Purée pomme 

Yaourt 
Purée pomme fraise 



Agriculture
biologique



Viande bovine
française



Label
rouge



Pêche
durable



Viande porcine
française



Appellation d'origine
protégée (AOP)



Œufs pleins 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.