

Menus de la petite enfance

- Du 23 au 27 février 2026 -

Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages

VILLE DE
MAISONS-ALFORT

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

pour les
grands

Déjeuner

Potage aux courgettes
Sauté de bœuf forestier
Boulgour à la tomate
Saint Paulin
Pomme



Taboulé
Poisson sauce aurore
Épinards béchamel
Emmental
Banane



Radis rondelles
Aiguillette de canard sauce
crème
Nouilles chinoises
Vache qui rit
Purée pomme poire

Chou rouge fromage
blanc
Dahl de lentilles corail
Riz
Camembert
Clémentine

Potage savoyard
Émincé de dinde au curry
Petits pois
Edam
Kiwi

goûter

Pain chocolat noir
Fromage blanc
Purée pomme abricot



Baguette viennoise beurre
Lait
Fruit

Pain aux céréales beurre
Yaourt
Fruit

Crêpe
Lait
Fruit

Pain beurre
Petit suisse
Fruit

pour les
moyens

Déjeuner

Sauté de bœuf forestier
Boulgour à la
tomate/courgettes
Saint Paulin
Pomme



Poisson sauce aurore
Épinards
béchamel/semoule
Emmental
Banane



Aiguillette de canard sauce
crème
Nouilles chinoises/panais
Vache qui rit
Purée pomme poire

Dahl de lentilles corail
Riz
Camembert
Clémentine

Émincé de dinde au curry
Purée de petits pois/marron
Edam
Kiwi

goûter

Pain beurre
Fromage blanc
Purée pomme abricot



Baguette viennoise beurre
Lait
Fruit

Pain aux céréales beurre
Yaourt
Fruit

Crêpe
Lait
Fruit

Pain
Petit suisse
Fruit

pour les
bébés

Déjeuner

Sauté de bœuf au jus
Purée de courgettes
Purée pomme



Poisson poché
Purée d'épinards
Purée pomme banane



Aiguillette de poulet
Purée de panais
Purée pomme poire

Purée de lentilles
corail
Purée de carottes
Purée pomme

Émincé de dinde au jus
Purée de petits pois
Purée pomme poire

goûter

Fromage blanc
Purée pomme abricot



Yaourt
Purée pomme fraise



Fromage blanc
Purée pomme pêche

Yaourt
Purée pomme pruneaux



Petit suisse
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.