

Menus de la petite enfance

- Du 12 au 16 janvier 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

Avocat maïs
Tagine d'agneau
Semoule
Saint nectaire
Clémentine



Potage fermier
Bolognaise végétarienne
Pâtes tortis
Yaourt
Banane



Radis rondelle
Poisson sauce aurore
Riz
Camembert
Purée pomme



Carottes râpées
Sauté de poulet sauce
suprême
Chou-fleur/boulgour
Pont l'évêque
Pomme



Potage potimarron
Filet mignon de porc
sauce oignons
Petits pois
Cantal
Poire

goûter

Pain beurre
Fromage blanc
Purée pomme mangue



Pétales de maïs
Lait
Fruit



Pain aux céréales beurre
Petit suisse
Fruit



Crêpe
Lait
Fruit



Pain
Chanteneige
Fruit



pour les
moyens

Déjeuner

Tagine d'agneau
Semoule/haricots plats
Saint nectaire
Clémentine



Bolognaise végétarienne
Pâtes tortis/fondue de
poireaux
Yaourt
Banane



Poisson sauce aurore
Riz/butternut
Camembert
Purée pomme



Sauté de poulet
sauce suprême
Chou-fleur/boulgour
Pont l'évêque
Pomme



Filet mignon de porc
sauce oignons
Purée petits pois et
carottes
Cantal
Poire

goûter

Pain beurre
Fromage blanc
Purée pomme mangue



Pétales de maïs
Lait
Fruit



Pain aux céréales beurre
Petit suisse
Fruit



Crêpe
Lait
Fruit



Pain
Chanteneige
Fruit



pour les
bébés

Déjeuner

Agneau au jus
Purée d'haricots plats
Purée pomme



Purée de lentilles
Purée de poireaux
Purée pomme banane



Poisson poché
Purée de butternut
Purée pomme



Poulet au jus
Purée de chou-fleur
Purée pomme



Filet mignon de porc au
jus
Purée de carottes
Purée pomme poire



goûter

Fromage blanc
Purée pomme mangue



Yaourt
Purée pomme abricot



Petit suisse
Purée pomme poire



Yaourt
Purée pomme fraise



Fromage blanc
Purée pomme pêche



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.