

# Menus de la petite enfance

- Du 3 au 7 novembre 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

Rillettes sardine  
Sauté de veau marengo  
Pâtes papillon/haricots  
plats  
Emmental  
Pomme



Potage Choisy  
Poisson sauce 2 poivrons  
Boullgour/courgettes  
Yaourt  
Clémentine



Concombres huile d'olive  
Émincé de lapin forestière  
Pommes de terre sautées  
Camembert  
Purée pomme mangue



Carottes râpées  
Émincé de bœuf aux  
épices  
Brocolis béchamel/quinoa  
Chanteneige  
Banane



Céleri râpé fromage blanc  
Dahl de lentilles corail  
Riz  
Saint nectaire  
Poire

goûter

Pain beurre  
Fromage blanc  
Purée pomme abricot



Madeleine  
Lait  
Fruit



Pain aux céréales beurre  
Yaourt  
Fruit



Crêpe  
Lait  
Fruit



Pain  
Vache qui rit  
Fruit



pour les  
moyens

Déjeuner

Sauté de veau marengo  
Pâtes papillon/haricots  
plats  
Emmental  
Pomme



Poisson sauce 2 poivrons  
Boullgour/courgettes  
Yaourt  
Clémentine



Émincé de lapin forestière  
Pommes de terre  
sautées/potimarron  
Camembert  
Purée pomme mangue



Émincé de bœuf aux  
épices  
Brocolis  
béchamel/quinoa  
Chanteneige  
Banane



Dahl de lentilles corail  
Riz/carottes  
Saint nectaire  
Poire

goûter

Pain beurre  
Fromage blanc  
Purée pomme abricot



Madeleine  
Lait  
Fruit



Pain aux céréales beurre  
Yaourt  
Fruit



Crêpe  
Lait  
Fruit



Pain  
Vache qui rit  
Fruit



pour les  
bébés

Déjeuner

Sauté de veau au jus  
Purée d'haricots plats  
Purée pomme



Poisson poché  
Purée de courgettes  
Purée pomme fraise



Escalope de dinde au jus  
Purée de potimarron  
Purée pomme mangue



Emincé de bœuf  
Purée de brocolis  
Purée pomme banane



Poisson poché  
Purée de carottes  
Purée pomme poire



goûter

Fromage blanc  
Purée pomme abricot



Yaourt  
Purée pomme



Fromage blanc  
Purée pomme poire



Yaourt  
Purée pomme abricot



Fromage blanc  
Purée pomme



Agriculture  
biologique



Viande bovine  
française



Label  
rouge



Pêche  
durable



Viande porcine  
française



Appellation d'origine  
protégée (AOP)



Œufs plein air



Union Européenne



Lapin français

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.