Déjeuner

Semaine n° 46- du 09 au 15 novembre 2026

	Petits Ne convient pas aux enfants de moins de 6 mois	Moyens Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois	Grands Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois
LUNDI	Sauté de porc au bouillon *Merlu blanc au bouillon* Purée de panais Purée pomme **Fromage blanc nature** **Purée pomme badiane**	Sauté de porc au bouillon *Merlu blanc au bouillon* Purée de panais Munster Purée pomme **Fromage blanc nature** **Purée pomme badiane** **Pain-beurre**	Salade de lentille BIO échalotte Sauté de porc crème curry *Merlu blanc crème curry* Panais braisé Munster Pomme **Fromage blanc nature** **Purée pomme badiane** **Pain-beurre**
MARDI	Emincé de poulet BIO au bouillon *Œuf bio au bouillon* Purée d'épinard Purée pomme raisin sec **Fromage frais nature** **Purée pomme 4 épices**	Emincé de poulet BIO au bouillon *Omelette BIO* Fine d'épinard semoule Fromage frais nature Purée pomme raisin sec **Edam** **Purée pomme 4 épices** **Pain**	Potage de légumes Emincé de poulet à la crème *Omelette BIO* Semoule Fromage frais nature Kiwi **Edam** **Purée pomme 4 épices** **Pain**
MERCREDI			
JEUDI	Merlu blanc au bouillon Purée de carotte Purée pomme figue **Yaourt nature** **Purée pomme agrume**	Merlu blanc au bouillon Ecrasé de carotte et riz Yaourt nature Purée pomme figue **Pavé 1/2 sel** **Purée pomme agrume** **Pain**	Salade façon coleslaw Merlu blanc sauce rougail Riz pilaf *** Fromage blanc pomme figue miel **Pavé 1/2 sel** **Orange BIO** **Pain**
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme fruits des montagnes **Fromage blanc nature** **Purée pomme banane**	Œufs brouillés Purée de chou-fleur Brie Purée pomme fruits des montagnes **Fromage blanc nature** **Purée pomme banane** **Moelleux vanille maison**	Salade de coquillette BIO basilic Œufs brouillés Chou-fleur et brocoli à la crème Brie Purée pomme fruits des montagnes **Fromage blanc nature** **Banane BIO** **Moelleux vanille maison**

Pêche responsable — Filière Bleu Blanc Cœur — Fromage AOP/I — *En italique, substitution sans viande*

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Tout savoir sur les menus de vos tout-petits

Le menu

Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité

Qualité produits

Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°8829/2008.
Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libéllé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.
Retrouvez plus d'information sur nos produits et nos procuteurs sur votre structure.

Toutes nos viandes de boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Toutes nos pommes sont locales et certifiées HVE.
Haute valeur environnementale = pommes issues d'exploitation préservant l'écosystème et l'environnement.

Composition des plats:

Sce crème curry : crème, farine, curry, oignon, sel/ Sal. Colesalw : carotte, chou blanc, fromage frais, citron, sel/ Potage champignons : champignon paris, oignon, poireau, pdt, sel / Sce rougail : oignon, concentré tomate, ail, tomate concassée, h. provence, citron, gingembre, sucre, sel/