

## Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

|                                  | Lundi  | Mardi   | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi   |
|----------------------------------|--|---|---|--|--|
| <b>Secteurs grands et moyens</b> |  |   |   |  |  |
| Collation de 9h15                | Fruit de saison  | Fruit de saison   | Fruit de saison   | Fruit de saison  | Fruit de saison  |
| Repas de 11h15                   | Velouté de courgettes<br>Sauté de porc <sup>(2)</sup> aux olives<br>Coquillettes au jus<br>Fruit de saison | Concombre vinaigrette<br>Chili con carne <sup>(1)</sup><br>Fromage<br>Fruit de saison | Salade de carottes à l'orange<br>Omelette aux pommes de terre<br>Fromage<br>Fruit de saison | Tarte au fromage<br>Rôti de dindonneau <sup>3</sup><br>Poêlée de courgettes<br>Fruit de saison | Salade de pâtes<br>Dos de poisson<br>Tomates provençales<br>Fromage<br>Fruit de saison |
| Goûters à 16h15                  | Brioche Lait<br>Fruit  | Pain des fleurs - Yaourt<br>Fruit Miel  | Semoule au lait<br>Fruit  | Pain confiture Yaourt<br>Fruit   | Pain & Chocolat<br>Fromage blanc Fruit   |
| <b>Secteur bébés</b>             |  |   |   |  |  |
| Soupe bébés                      | Courgettes   | Panais  | Haricots verts  | Carottes   | Courgettes   |
| Repas de 11h00                   | Jambon <sup>(2)</sup><br>Purée de courgettes<br>Compote  | Bavette <sup>(1)</sup><br>Purée de potimarron<br>Compote                              | Œuf dur<br>Purée de carottes<br>Compote   | Rôti de dindonneau <sup>3</sup><br>Purée de courgettes<br>Compote                              | Dos de poisson<br>Purée de patate douce<br>Compote                                     |
| Goûters à 15h15                  | Biscuit Fromage blanc<br>Compote   | Pain des fleurs<br>Yaourt Compote   | Pain Fromage blanc<br>Compote   | Biscuit Yaourt Compote   | Pain Fromage blanc<br>Compote  |

(1) Viande de bœuf ou de veau élevé et abattu en France

(2) Viande de porc origine France, Lot, Cantal ou Aveyron sauf jambon, origine France

(3) La volaille, origine France, élevée et abattue en France : Aveyron, Gers

Conformément à la loi Egalim nos repas contiennent au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

