



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 9 au 13 septembre 2024

Bébé		Grand
<p>Egrené de bœuf bio </p> <p>Purée brocolis </p> <p>Petites pâtes bio </p>	<p>Lundi 9 septembre</p>	<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Egrené de bœuf bio sauce tomate </p> <p>Pâtes bio Râpés </p> <p>Fruit cru</p>
<p>Filet de poulet </p> <p>Purée haricot vert </p> <p>Purée pois chiche/Flocon petit épeautre bio </p>	<p>Mardi 10 septembre</p> <p></p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Falafels sauce fromage blanc/menthe</p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>
<p>Agneau bouillon </p> <p>Purée potiron </p> <p>Semoule</p>	<p>Mercredi 11 septembre</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Semoules</p> <p>Tajine Agneau </p> <p>Pommes cuites cannelle</p>
<p>Filet de poisson </p> <p>Purée 3 légumes </p> <p>Flocons de riz bio </p>	<p>Jeudi 12 septembre</p>	<p>Salade verte dès de chèvre</p> <p>Poisson </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>
<p>Veau au bouillon </p> <p>Purée carottes </p> <p>Purée pomme de terre bio</p>	<p>Vendredi 13 septembre</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Veau marengo </p> <p>Purée pomme de terre bio </p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit cru</p>



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 16 au 20 septembre 2024

Bébé		Grand
<p>Roti de dinde </p> <p>Purée carotte </p> <p>Purée lentilles/Petites pates bio </p>	Lundi 16 septembre	<p>Salade de lentilles</p> <p>Roti de dinde </p> <p>Choux fleur</p> <p>Yaourt</p> <p>Compote</p>
<p>Daube de taureau </p> <p>Purée courgette </p> <p>Purée pomme de terre bio </p>	Mardi 17 septembre	<p>Gaspacho</p> <p>Gardianne taureau </p> <p>Riz camarguais IGP </p> <p>Salade de fruits</p>
<p>Egrené veau </p> <p>Purée haricot vert </p> <p>Purée de patate douce</p>	Mercredi 18 septembre	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Saucisse de veau </p> <p>Patate douce</p> <p>Tome</p> <p>Brownies aux haricots rouges </p>
<p>Filet de poisson </p> <p>Purée artichaut </p> <p>Flocon de riz bio </p>	Jeudi 19 septembre	<p>Aïoli </p> <p>Légumes et pomme de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruits crus</p>
<p>Egrené de bœuf bio </p> <p>Purée pois </p> <p>Floraline</p>	<p>Vendredi 20 septembre</p> <p></p>	<p>Salade verte /champignon</p> <p>Pates farcies basilic ou fromage</p> <p>Yaourt brebis bio </p>



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 23 au 27 septembre 2024

Bébé		Grand
<p>Porc au bouillon </p> <p>Purée haricots verts </p> <p>Flocon petit épeautre bio </p>	Lundi 23 septembre	<p>Haricots verts bio vinaigrette </p> <p>Sauté de porc </p> <p>Quinoa</p> <p>Brie</p> <p>Fruits crus</p>
<p>Filet de truite </p> <p>Purée betteraves </p> <p>Purée pomme de terre bio </p>	Mardi 24 septembre	<p>Betterave rouge bio </p> <p>Filet de truite </p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Beaufort</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>
<p>Emincé de bœuf </p> <p>Purée pois </p> <p>Petites pâtes bio </p>	Mercredi 25 septembre	<p>Salade de Pâtes bio / dés de fourme d'Ambert</p> <p>Emincé de bœuf </p> <p>Brocolis</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>
<p>Filet de poulet </p> <p>Purée carotte </p> <p>Purée Haricots blancs/Floraline</p>	Jeudi 26 septembre	<p>Salade de haricots blancs bio </p> <p>Poulet </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Brebis</p> <p>Fruits crus</p>
<p>Jambon </p> <p>Purée céleris </p> <p>Flocon de riz bio </p>	<p>Vendredi 27 septembre</p> <p></p>	<p></p> <p>Rondelle courgette tapenade</p> <p>Riz Espagnol </p> <p>Crème Catalane</p>



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024

Bébé		Grand
<p>Fricassée de volaille </p> <p>Purée chou-fleur </p> <p>Semoule</p>	Lundi 30 septembre	<p>Taboulé</p> <p>Fricassée de volaille </p> <p>Chou-fleur</p> <p>Buche chèvre bio</p> <p>Fruits crus</p>
<p>Agneau au bouillon </p> <p>Purée potiron </p> <p>Petites pâtes bio </p>	Mardi 1er octobre	<p> Velouté de potiron</p> <p>Sauté d'agneau </p> <p>Tagliatelle Râpées pecorinno</p> <p>Salade d'agrumes</p>
<p>Filet de poisson </p> <p>Purée carotte </p> <p>Purée pois cassés/Flocon de riz bio </p>	<p>Mercredi 2 octobre</p> <p></p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Risotto pois cassés</p> <p>Yaourt brebis bio </p> <p>Compote ou fruit</p>
<p>Filet de saumon </p> <p>Purée artichauts </p> <p>Purée pomme de terre bio </p>	Jeudi 3 octobre	<p>Pizza</p> <p>Filet de saumon </p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Faiselle coulis</p>
<p>Jambon </p> <p>Purée 3 légumes </p> <p>Floraline</p>	Vendredi 4 octobre	<p>Concombres / pomme</p> <p>Jambon </p> <p>« Gratin de pomme de terre, tomate et fromage »</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 7 au 11 octobre 2024

Bébé		Grand
<p>Egrené de bœuf bio  </p> <p>Purée épinard </p> <p>Flocon petit épeautre</p>	<p>Lundi 7 octobre</p> 	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Sarrasin</p> <p>Brie</p> <p>Fruits crus</p>
<p>Filet maquereau </p> <p>Purée brocolis </p> <p>Purée pomme de terre bio </p>	<p>Mardi 8 octobre</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Filet de maquereaux </p> <p>Chou de Bruxelles PdTerre</p> <p>Tome</p> <p>Ananas</p>
<p>Aiguillettes de canard </p> <p>Purée carotte </p> <p>Purée pois chiche/ Flocon de riz bio </p>	<p>Mercredi 9 octobre</p>	<p>Brocolis vinaigrette et pois chiche</p> <p>Aiguillettes de canard </p> <p>Potiron</p> <p>Gouda</p> <p>Fruits crus</p>
<p>Dinde bouillon </p> <p>Purée pois </p> <p>Petites pâtes bio </p>	<p>Jeudi 10 octobre</p>	 <p>Samossas de légumes</p> <p>Sauté de dinde aigre doux </p> <p>Wok légumes/nouilles</p> <p>Litchis</p>
<p>Truite </p> <p>Purée haricot vert </p> <p>Semoule</p>	<p>Vendredi 11 octobre</p>	<p>Quiche aux légumes bio </p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Truite </p> <p>Petit suisse</p>



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 14 au 18 octobre 2024 « Semaine du Goût, les spécialités de notre région Occitanie »

Bébé		Grand
<p>Filet de poisson </p> <p>Purée céleri </p> <p>Semoule bio </p>	<p>Lundi 14 octobre</p>	<p></p> <p><i>Salade verte, pissaladière</i></p> <p><i>Brandade</i> </p> <p><i>Dégustation de fromage : Chèvre et Laguiole</i>  </p>
<p>Egrené de veau </p> <p>Purée courgette </p> <p>Purée pomme de terre bio </p>	<p>Mardi 15 octobre</p> <p></p>	<p><i>Beignet de brocolis</i></p> <p><i>Aligot (purée et fromage)</i></p> <p><i>Dégustation de pommes</i> </p>
<p>Filet de cabillaud </p> <p>Purée Potiron </p> <p>Floraline bio </p>	<p>Mercredi 16 octobre</p>	<p><i>Tielle sétoise</i></p> <p><i>Aïoli Cabillaud et légumes</i> </p> <p><i>Fougasse d'Aigue Morte faite maison</i> </p> <p></p>
<p>Taureau bouillon </p> <p>Purée artichauts </p> <p>Flocon de riz bio </p>	<p>Jeudi 17 octobre</p>	<p><i>Soupe pistou</i></p> <p><i>Sardianne de taureau</i> </p> <p><i>Riz Camarquais IGP</i> </p> <p><i>Dégustation de fromage : Ossau Iraty et bleu des causses</i>  </p>
<p>Jambon </p> <p>Purée carotte </p> <p>Purée haricot blanc/ Petites pâtes bio </p>	<p>Vendredi 18 octobre</p>	<p></p> <p><i>Toast tapenade maison</i> </p> <p><i>Cassoulet Saucisse</i> </p> <p><i>Dégustation de poires</i> </p> <p></p>



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 21 au 25 octobre 2024 (Vacances scolaires)

Bébé		Grand
<p>Filet de dinde</p> <p>Purée haricots verts</p> <p>Purée pois chiche/ Petit épeautre bio</p> 	<p>Lundi 21 octobre</p> 	<p>Salade pois chiche</p> <p>Haricots verts bio</p> <p>Yaourt au miel</p> <p>Fruit cru bio</p> 
<p>Filet de saumon</p> <p>Purée carottes/panais bio</p> <p>Floraline</p> 	<p>Mardi 22 octobre</p>	<p> Soupe de carotte</p> <p>Filet de saumon</p> <p>Petit épeautre bio</p> <p>Cantal</p> <p>Fruits crus</p> 
<p>Egrené de veau</p> <p>Purée betterave rouge</p> <p>Purée patate douce</p> 	<p>Mercredi 23 octobre</p>	<p>Salade de betterave</p> <p>Steak de veau</p> <p>Patate douce</p> <p>Kiri bio</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio</p> 
<p>Filet de poisson</p> <p>Purée pois</p> <p>Purée pomme de terre bio</p> 	<p>Jeudi 24 octobre</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Filet poisson meunière</p> <p>Purée de pdt bio</p> <p>St nectaire</p> <p>Pomme au four</p> 
<p>Egrené de bœuf bio</p> <p>Purée 3 légumes</p> <p>Petites pâtes bio</p> 	<p>Vendredi 25 octobre</p>	<p></p> <p>Cœur de palmier</p> <p>Spaghettis bolognaise</p> <p>Panna cotta</p> 



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus 28 octobre au 1 novembre 2024 (vacances scolaires)

Bébé		Grand
<p>Blanc de poulet </p> <p>Purée chou fleur </p> <p>Petites pâtes bio </p>	Lundi 28 octobre	<p>Salade de pâtes et maïs</p> <p>Filet de poulet pané </p> <p>Chou fleur</p> <p>Gruyère</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Egrené de veau </p> <p>Purée carotte </p> <p>Purée lentilles corails/ Floraline</p>	Mardi 29 octobre	<p> Soupe minestrone</p> <p>Rôti de veau </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Morbier</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>
<p>Canard bouillon </p> <p>Purée haricots verts </p> <p>Flocon de petit épeautre bio </p>	Mercredi 30 octobre	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Canard sauce moutarde </p> <p>Semoule bio </p> <p>Brie</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Filet de poisson </p> <p>Purée potiron </p> <p>Purée pomme de terre bio </p>	Jeudi 31 octobre	<p>Potiron et carotte râpés</p> <p>Filet de poisson </p> <p>Duo de carottes Riz Camarguais IGP </p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit</p>
Férié	Vendredi 1er novembre	Férié



Cuisine centrale Léona Tribes

QUALITÉ ET RÈGLEMENTATION DES MENUS

- Les menus sont adaptés aux **besoins nutritionnels des enfants** selon les recommandations en vigueur (GEMRCN : <https://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition> et le PNNS: <https://www.mangerbouger.fr/Les-recommandations/Augmenter>)
- **La loi Egalim (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018)**

3 OBJECTIFS PRINCIPAUX :

- Payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- Valoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

Concrètement :

-Introduction de plus en plus de produits de qualités labélisés (principaux logos et labels)



Les différents groupes d'aliments
(Code couleur)

- Fruits/Légumes
- Protéines (viande poisson œuf)
- Féculents (céréales/légumineuses)
- Produit laitier
- Produit sucré

- Les viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont des **VF (Viandes Française)** selon le décret 2022-65 du 26 janvier 2022) selon approvisionnement.

- Le pain servi est fabriqué par la « Boulangerie Diard », fabrication locale et artisanale 🏠

- Les vinaigrettes sont faites maison et bio 🏠 

- Diversification des protéines animales et végétales

-Des rencontres avec les enfants, les animateurs et agents de services

-  Programme France Agrimer Objectif : améliorer la connaissance des élèves en matière d'alimentation et de production agricole <https://agriculture.gouv.fr/le-programme-europeen-fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole>

Allergènes : conformément au règlement CE n° 1169/2011 règlement dit INCO, les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-après : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, œufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites.

-> Tout enfant souffrant d'allergie alimentaire doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé)