


























## 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><b>Lundi 9 septembre</b></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><b>Mardi 10 septembre</b></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><b>Mercredi 11 septembre</b></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><b>Jeudi 12 septembre</b></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><b>Vendredi 13 septembre</b></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><b>Roti de dinde</b> </p> <p><b>Purée carotte</b> </p> <p>Purée lentilles/Petites pates bio </p>	<b>Lundi 16 septembre</b>	<p>Salade de lentilles</p> <p><b>Roti de dinde</b> </p> <p><b>Choux fleur</b></p> <p><b>Yaourt</b></p> <p><b>Compote</b></p>
<p><b>Daube de taureau</b> </p> <p><b>Purée courgette</b> </p> <p>Purée pomme de terre bio </p>	<b>Mardi 17 septembre</b>	<p><b>Gaspacho</b></p> <p><b>Gardianne taureau</b> </p> <p>Riz camarguais IGP </p> <p><b>Salade de fruits</b></p>
<p><b>Egrené veau</b> </p> <p><b>Purée haricot vert</b> </p> <p>Purée de patate douce</p>	<b>Mercredi 18 septembre</b>	<p><b>Poireaux vinaigrette</b></p> <p><b>Saucisse de veau</b> </p> <p>Patate douce</p> <p><b>Tome</b></p> <p><b>Brownies aux haricots rouges</b> </p>
<p><b>Filet de poisson</b> </p> <p><b>Purée artichaut</b> </p> <p>Flocon de riz bio </p>	<b>Jeudi 19 septembre</b>	<p><b>Aïoli</b> </p> <p><b>Légumes</b> et pomme de terre</p> <p><b>Camembert</b></p> <p><b>Fruits crus</b></p>
<p><b>Egrené de bœuf bio</b> </p> <p><b>Purée pois</b> </p> <p>Floraline</p>	<p><b>Vendredi 20 septembre</b></p> <p></p>	<p><b>Salade verte /champignon</b></p> <p><b>Pates farcies basilic ou fromage</b></p> <p><b>Yaourt brebis bio</b> </p>



## Cuisine centrale Léona Tribes



### Menus du 23 au 27 septembre 2024

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







## Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024

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



































## Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 7 au 11 octobre 2024		
Bébé		Grand
<p><b>Egrené de bœuf bio</b> </p> <p><b>Purée épinard</b> </p> <p>Flocon petit épeautre</p>	<p><b>Lundi 7 octobre</b></p> 	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Sarrasin</p> <p>Brie</p> <p>Fruits crus</p>
<p><b>Filet maquereau</b> </p> <p><b>Purée brocolis</b> </p> <p>Purée pomme de terre bio </p>	<p><b>Mardi 8 octobre</b></p>	<p>Radis beurre</p> <p><b>Filet de maquereaux</b> </p> <p>Chou de Bruxelles PdTerre</p> <p>Tome</p> <p>Ananas</p>
<p><b>Aiguillettes de canard</b> </p> <p><b>Purée carotte</b> </p> <p>Purée pois chiche/ Flocon de riz bio </p>	<p><b>Mercredi 9 octobre</b></p>	<p>Brocolis vinaigrette et pois chiche</p> <p><b>Aiguillettes de canard</b> </p> <p>Potiron</p> <p>Gouda</p> <p>Fruits crus</p>
<p><b>Dinde bouillon</b> </p> <p><b>Purée pois</b> </p> <p>Petites pâtes bio </p>	<p><b>Jeudi 10 octobre</b></p>	 <p>Samossas de légumes</p> <p><b>Sauté de dinde aigre doux</b> </p> <p>Wok légumes/nouilles</p> <p>Litchis</p>
<p><b>Truite</b> </p> <p><b>Purée haricot vert</b> </p> <p>Semoule</p>	<p><b>Vendredi 11 octobre</b></p>	<p>Quiche aux légumes bio </p> <p>Haricots verts bio </p> <p><b>Truite</b> </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><b>Filet de poisson</b> </p> <p><b>Purée céleri</b> </p> <p><b>Semoule bio</b> </p>	<p><b>Lundi 14 octobre</b></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><b>Egrené de veau</b> </p> <p><b>Purée courgette</b> </p> <p><b>Purée pomme de terre bio</b> </p>	<p><b>Mardi 15 octobre</b></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><b>Filet de cabillaud</b> </p> <p><b>Purée Potiron</b> </p> <p><b>Floraline bio</b> </p>	<p><b>Mercredi 16 octobre</b></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><b>Taureau bouillon</b> </p> <p><b>Purée artichauts</b> </p> <p><b>Flocon de riz bio</b> </p>	<p><b>Jeudi 17 octobre</b></p>	<p><i>Soupe pistou</i></p> <p><i>Sardianne de taureau</i> </p> <p><i>Riz Camarguais IGP</i> </p> <p><i>Dégustation de fromage : Ossau Iraty et bleu des causses</i>  </p>
<p><b>Jambon</b> </p> <p><b>Purée carotte</b> </p> <p><b>Purée haricot blanc/ Petites pâtes bio</b> </p>	<p><b>Vendredi 18 octobre</b></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><b>Filet de dinde</b> </p> <p><b>Purée haricots verts</b> </p> <p><b>Purée pois chiche/ Petit épeautre bio</b> </p>	<p><b>Lundi 21 octobre</b></p> <p></p>	<p><b>Salade pois chiche</b></p> <p><b>Haricots verts bio</b> </p> <p><b>Yaourt au miel</b></p> <p><b>Fruit cru bio</b> </p>
<p><b>Filet de saumon</b> </p> <p><b>Purée carottes/panais bio</b> </p> <p><b>Floraline</b></p>	<p><b>Mardi 22 octobre</b></p>	<p> <b>Soupe de carotte</b></p> <p><b>Filet de saumon</b> </p> <p><b>Petit épeautre bio</b> </p> <p><b>Cantal</b></p> <p><b>Fruits crus</b></p>
<p><b>Egrené de veau</b> </p> <p><b>Purée betterave rouge</b> </p> <p><b>Purée patate douce</b></p>	<p><b>Mercredi 23 octobre</b></p>	<p><b>Salade de betterave</b></p> <p><b>Steak de veau</b> </p> <p><b>Patate douce</b></p> <p><b>Kiri bio</b> </p> <p><b>Compote sans sucre ajouté bio</b></p>
<p><b>Filet de poisson</b> </p> <p><b>Purée pois</b> </p> <p><b>Purée pomme de terre bio</b> </p>	<p><b>Jeudi 24 octobre</b></p>	<p><b>Macédoine vinaigrette</b></p> <p><b>Filet poisson meunière</b> </p> <p><b>Purée de pdt bio</b> </p> <p><b>St nectaire</b></p> <p><b>Pomme au four</b></p>
<p><b>Egrené de bœuf bio</b> </p> <p><b>Purée 3 légumes</b> </p> <p><b>Petites pâtes bio</b> </p>	<p><b>Vendredi 25 octobre</b></p>	<p></p> <p><b>Cœur de palmier</b></p> <p><b>Spaghettis bolognaise</b>   </p> <p><b>Panna cotta</b> </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

 Bio : produit issu de l'agriculture biologique	 Française	 « Fait maison »	 IGP (Indication Géographique Protégée)	 Bleu Blanc Cœur	 Haute Valeur Environnementale
 Menu végétarien	 AOP (Appellation d'Origine Protégée)	 Label Rouge	 Fruits et légumes Français	 Pêche durable	 AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)

- 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)