



Cuisine centrale Léona Tribes

| Menus du 3 au 7 mars 2025 | | |
|---|------------------------|---|
| Bébé | | Grand |
| <p>Filet de poulet </p> <p>Purée artichaut </p> <p>Purée pomme de terre bio </p> | Lundi 3 mars | <p> Salade de choux fleurs mimosa</p> <p>Gratin artichaut+ patate douce</p> <p>Camembert ou laitage</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Filet poisson </p> <p>Purée carottes </p> <p>Petites pâtes bio </p> | Mardi 4 mars | <p>Salade verte</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Ratatouille / Pâtes bio </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p> |
| <p>Egrené de bœuf bio </p> <p>Purée potiron </p> <p>Quinoa bio </p> | Mercredi 5 mars | <p> Bouillon (vermicelles bio) </p> <p>Pot au feu boeuf </p> <p>Légumes (sans p de terre)</p> <p>Petit suisse ou laitage</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Filet de poisson </p> <p>Purée courgette </p> <p>Floraline </p> | Jeudi 6 mars | <p></p> <p>Toast tapenade</p> <p>Brandade parmentière</p> <p>Yaourt brebis</p> <p>Fougasse Aigues-Mortes maison </p> |
| <p>Egrené veau </p> <p>Purée patate douce </p> <p>Flocon de riz bio </p> | Vendredi 7 mars | <p>Carottes râpées </p> <p>Criques cantal</p> <p>Haricots verts bio</p> <p>Edam ou laitage</p> <p>Gateau de riz </p> |



Cuisine centrale Léona Tribes

| Menus du 10 au 14 mars 2025 | | |
|--|-------------------------|---|
| Bébé | | Grand |
| <p>Filet cabillaud </p> <p>Purée courgette</p> <p>Purée pdt bio </p> | Lundi 10 mars | <p>Pizza 3 fromage bio </p> <p>Filet de cabillaud </p> <p>Courgettes</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Egrené de bœuf bio </p> <p>Purée carotte</p> <p>Purée pois chiches/Floraline</p> | Mardi 11 mars | <p>Salade de pois chiches / feta</p> <p>Boule bœuf bio </p> <p>Purée carottes et pomme de terre</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Filet de truite </p> <p>Purée potiron</p> <p>Polenta</p> | Mercredi 12 mars | <p>Endives /gouda</p> <p>Filet de truite </p> <p>Polenta</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Haché veau </p> <p>Flocon riz bio </p> <p>Purée Haricot vert </p> | Jeudi 13 mars | <p>Taboulé d'hiver</p> <p>Omelette Bleu Blanc Cœur </p> <p>Ratatouille</p> <p>Brie</p> <p>Salade de fruit</p> |
| <p>Jambon</p> <p>Purée patate douce </p> <p>Petites pâtes bio </p> | Vendredi 14 mars | <p> Végétarien</p> <p>Carotte râpée vinaigrette orange</p> <p>Tagliatelle bio </p> <p>Comté</p> <p>Compote bio sans sucre ajouté </p> |



Cuisine centrale Léona Tribes

| Menus du 17 au 21 mars 2025 | | |
|--|-------------------------|---|
| Bébé | | Grand |
| <p>Veau </p> <p>Purée artichaut </p> <p>Flocon petit épeautre bio </p> | Lundi 17 mars | <p>Avocat</p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Petit épeautre bio </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Filet de thon </p> <p>Purée épinard </p> <p>Purée pomme de terre bio </p> | Mardi 18 mars | <p>Céleri râpé</p> <p>Filet de thon </p> <p>Epinards / Pomme grenaille séparés</p> <p>Yaourt nature bio</p> |
| <p>Poulet </p> <p>Purée carotte </p> <p>Purée haricots blanc/floraline </p> | Mercredi 19 mars | <p>Concombre</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Galette de légumes/Purée Haricot blanc</p> <p>Tome de brebis</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Egrené de bœuf bio </p> <p>Purée pois </p> <p>Flocon de riz bio </p> | Jeudi 20 mars | <p> Végétarien</p> <p>Mache /betterave rouge </p> <p>Risotto légumes verts bio </p> <p>St Agur</p> <p>Moelleux chocolat fait maison </p> |
| <p>Agneau </p> <p>Purée céleri </p> <p>Semoule bio </p> | Vendredi 21 mars | <p></p> <p>Tajine agneau et Légumes </p> <p>Semoule bio </p> <p>kiri</p> <p>Salade de fruits</p> |



Cuisine centrale Léona Tribes

| Menus du 24 au 28 mars 2025 | | |
|--|------------------|--|
| Bébé | | Grand |
| <p>Egrené de bœuf bio </p> <p>Purée courgette </p> <p>Purée pomme de terre bio </p> | Lundi 24 mars | <p> Soupe de légumes maison </p> <p>Sauté de bœuf à la tomate </p> <p>Quinoa </p> <p>Cantal</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Filet poisson </p> <p>Purée haricot vert </p> <p>Quinoa bio </p> | Mardi 25 mars | <p>Tapenade noire maison </p> <p>Poisson meunière </p> <p> Haricots verts bio / pomme vapeur</p> <p>Compote bio sans sucre ajouté </p> |
| <p>Emincé de volaille </p> <p>Purée carotte </p> <p>Purée lentille corail/Floraline</p> | Mercredi 26 mars | <p>Brocolis /dés gouda </p> <p>Emincé de volaille </p> <p>Purée Lentilles Corail</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Filet de saumon </p> <p>Purée blette </p> <p>Flocon de riz bio </p> | Jeudi 27 mars | <p> Roulé au fromage</p> <p>Riz Camargue IGP et petits légumes séparés </p> <p>St Moret</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Egrené de veau </p> <p>Purée 3 légumes </p> <p>Petites pâtes bio </p> | Vendredi 28 mars | <p>Salade verte</p> <p>Omelette (bbc/plein air) </p> <p> Coquillettes bio /Emmental</p> <p>Pomme au four</p> |



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 31 mars au 4 avril 2025

| Bébé | | Grand |
|--|-----------------------------|--|
| <p>Filet de colin </p> <p>Purée épinard </p> <p>Flocons petit épeautre bio </p> | Lundi 31 mars | <p>Macédoine de légumes</p> <p>Filet colin </p> <p>Epinard /Petit épeautre bio </p> <p>Yaourt brebis </p> |
| <p>Jambon blanc</p> <p>Purée patates douces </p> <p>Purée pomme de terre bio </p> | Mardi 1 ^{er} avril | <p>Betterave rouge</p> <p>Jambon blanc </p> <p>Purée pomme de terre bio </p> <p>Mimolette</p> <p>Compote bio sans sucre ajouté </p> |
| <p>Filet de poulet </p> <p>Purée Brocolis </p> <p>Semoule bio </p> | Mercredi 2 avril | <p>Pizza 4 légumes</p> <p>Filet de poulet </p> <p>Céleris/carottes</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Egrené de veau </p> <p>Purée carotte </p> <p>Purée pois chiche /Floraline</p> | Jeudi 3 avril | <p>Cœur de palmier</p> <p>Steak de veau </p> <p>Haricots verts bio/ Pois chiche </p> <p>Bleu</p> <p>Fougasse </p> |
| <p>Filet de poisson </p> <p>Purée céleris </p> <p>Flocon de riz bio </p> | Vendredi 4 avril | <p></p> <p>Carotte râpée</p> <p>Pâtes sauce basilic </p> <p>Comté</p> <p>Salade d'orange </p> |



Cuisine centrale Léona Tribes

| Menus du 7 au 11 avril 2025 | | |
|---|-------------------|---|
| Bébé | | Grand |
| <p>Poulet </p> <p>Purée ratatouille </p> <p>Flocon petit épeautre bio</p> | Lundi 7 avril | <p>Rillettes Kiri sardine </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Ratatouille/ pomme de terre cube</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Filet de cabillaud </p> <p>Purée haricot vert </p> <p>Purée lentille/Flocon de riz bio </p> | Mardi 8 avril | <p>salade lentilles</p> <p>Filet poisson meunière </p> <p>Haricots verts</p> <p>Tome brebis</p> <p>Gâteau semoule</p> |
| <p>Filet de poisson </p> <p>Purée carotte </p> <p>Purée pomme de terre bio </p> | Mercredi 9 avril | <p> Salade /champignons crus /emmental</p> <p>Lasagne légumes</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Sauté de veau </p> <p>Purée céleri </p> <p>Petites pâtes bio </p> | Jeudi 10 avril | <p>Radis beurre</p> <p>Sauté de veau olive verte </p> <p>Boullgour bio </p> <p>Chèvre</p> <p>Ananas</p> |
| <p>Filet canard </p> <p>Purée patate douce </p> <p>Floraline</p> | Vendredi 11 avril | <p>Concombre/maïs</p> <p>Canard au jus </p> <p>Patate douce à l'étouffé</p> <p>Fromage blanc coulis</p> |



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 14 au 18 avril 2025 (vacances)

| Bébé | | Grand |
|--|-------------------|---|
| <p>Fricassée de volaille </p> <p>Purée petit pois </p> <p>Polenta bio </p> | Lundi 14 avril | <p>Avocat</p> <p>Fricassée de volaille </p> <p>Polenta</p> <p>Tome</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>jambon </p> <p>Purée carotte </p> <p>Purée pois cassés /Floraline</p> | Mardi 15 avril | <p>Velouté de pois cassés</p> <p>Jambon cuit </p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Salade de fruit</p> |
| <p>Filet de poisson </p> <p>Purée courgette </p> <p>Purée pomme de terre bio </p> | Mercredi 16 avril |  <p>Accras de légumes </p> <p>Encornet sce tomate </p> <p>Riz (IGP Camargue) </p> <p>Flan coco maison </p> |
| <p>Egrené de bœuf Bio </p> <p>Purée brocolis </p> <p>Flocon de riz bio </p> | Jeudi 17 avril | <p>Poireaux émincés vinaigrette</p> <p>Bœuf hachis parmentier bio   </p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Agneau </p> <p>Purée artichaut </p> <p>Semoule bio </p> | Vendredi 18 avril |  <p>Courgettes râpées au citron </p> <p>Légumes/semoule Couscous bio </p> <p>Bleu bresse</p> <p>Compote bio sans sucre ajouté </p> |



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 28 avril au 2 mai 2025

| Bébé | | Grand |
|--|-------------------|---|
| <p>Filet de poisson </p> <p>Purée haricot vert </p> <p>Petites pâtes bio </p> | Lundi 28 avril | <p>Asperge</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Haricot vert bio </p> <p>Gâteau de riz</p> |
| <p>Sauté de dinde </p> <p>Purée petit pois </p> <p>Flocon de riz bio </p> | Mardi 29 avril |  <p>Raita de concombre</p> <p>Sauté de dinde à l'indienne </p> <p>Riz Camarguais </p> <p>Mangue</p> |
| <p>Egrené de veau</p> <p>Purée courgette</p> <p>Purée pomme de terre bio </p> | Mercredi 30 avril |  <p>Courgette râpées gomasio</p> <p>Cappelletti aux épinards</p> <p>Yaourt chèvre </p> <p>Compote bio sans sucre ajouté </p> |
| Férial | Jeudi 1er mai | Férial |
| <p>Jambon </p> <p>Purée carotte </p> <p>Purée de haricots blanc /Flocon petit épeautre bio </p> | Vendredi 2 mai | <p>Haricots blancs vinaigrette</p> <p>Boulette bœuf </p> <p>Carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Compote bio sans sucre ajouté </p> |



Cuisine centrale Léona Tribes

| Menus du 5 au 9 mai 2025 | | |
|---|------------------------------|---|
| Bébé | | Grand |
| <p>Egrené de bœuf bio </p> <p>Purée haricot vert </p> <p>Purée Patate douce </p> | <p>Lundi 5 mai</p> | <p></p> <p>Betterave rouge</p> <p>Raviolis légumes bio </p> <p>Yaourt brebis bio </p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Poulet </p> <p>Purée épinard </p> <p>Petites pâtes bio </p> | <p>Mardi 6 mai</p> | <p>Nems légumes</p> <p>Poulet caramel </p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Dessert coco</p> |
| <p>Haché de veau </p> <p>Purée de céleris </p> <p>Purée pomme de terre bio </p> | <p>Mercredi 7 mai</p> | <p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Paupiette veau </p> <p>Purée pomme de terre bio </p> <p>Comté</p> <p>Fruit cru</p> |
| <p>Férié</p> | <p>Jeudi 8 mai</p> | <p>Férié</p> |
| <p>Saumon </p> <p>Purée carotte </p> <p>Purée lentilles/Flocon de riz bio </p> | <p>Vendredi 9 mai</p> | <p>Céleri rémoulade</p> <p>Saumon </p> <p>Lentilles verte bio </p> <p>Laitage </p> <p>Compote de fruit sans sucre ajouté bio</p> |



Cuisine centrale Léona Tribes

QUALITÉ ET RÉGLEMENTATION 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 Françaises)** (selon le décret 2022-65 du 26 janvier 2022). 
- Le pain servi est fabriqué par la « Boulangerie Diard », fabrication locale et artisanale 
- Les vinaigrettes sont faites maison et bio 
- etc...
- Diversification des protéines animales et végétales
- Des rencontres avec les enfants, les animateurs et agents de services

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)