






























## Cuisine centrale Léona Tribes

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





























## Cuisine centrale Léona Tribes

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































## Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 17 au 21 mars 2025		
Bébé		Grand
<p><b>Veau</b> </p> <p>Purée artichaut </p> <p>Flocon petit épeautre bio </p>	<b>Lundi 17 mars</b>	<p><b>Avocat</b></p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Petit épeautre bio </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit cru</p>
<p><b>Filet de thon</b> </p> <p>Purée épinard </p> <p>Purée pomme de terre bio </p>	<b>Mardi 18 mars</b>	<p><b>Céleri râpé</b></p> <p><b>Filet de thon</b> </p> <p>Epinards / Pomme grenaille séparés</p> <p>Yaourt nature bio</p>
<p><b>Poulet</b> </p> <p>Purée carotte </p> <p>Purée haricots blanc/floraline </p>	<b>Mercredi 19 mars</b>	<p><b>Concombre</b></p> <p><b>Poulet rôti</b> </p> <p>Galette de légumes/Purée Haricot blanc</p> <p>Tome de brebis</p> <p>Fruit cru</p>
<p><b>Egrené de bœuf bio</b> </p> <p>Purée pois </p> <p>Flocon de riz bio </p>	<b>Jeudi 20 mars</b>	<p></p> <p><b>Mache /betterave rouge</b> </p> <p>Risotto légumes verts bio </p> <p>St Agur</p> <p>Moelleux chocolat fait maison </p>
<p><b>Agneau</b> </p> <p>Purée céleri </p> <p>Semoule bio </p>	<b>Vendredi 21 mars</b>	<p></p> <p><b>Tajine agneau et Légumes</b> </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 <sup>er</sup> 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 21 au 25 avril 2025 (Vacances)






















Bébé		Grand
<b>Pâques</b>	<b>Lundi 21 avril</b>	<b>Pâques</b>
<p><b>Jambon cuit</b></p> <p><b>Purée courgette</b></p> <p>Purée pomme de terre bio</p> 	<b>Mardi 22 avril</b>	<p><b>Salade de haricots verts</b></p> <p><b>Nuggets de volaille</b></p> <p>Purée p de terre bio</p> <p>Yaourt nature bio</p> 
<p><b>cabillaud</b></p> <p><b>Purée brocolis</b></p> <p>Flocon de riz</p> 	<b>Mercredi 23 avril</b>	<p><b>Carottes râpées bio</b></p> <p><b>Dos de cabillaud sauce citron</b></p> <p>4 céréales</p> <p>Fromage de brebis</p> <p>Salade fruits</p> 
<p><b>Filet de poisson</b></p> <p><b>Purée carotte/panais</b></p> <p>Purée pois cassés / petites pâtes bio</p> 	<b>Jeudi 24 avril</b>	<p> <b>Œuf / Radis / Pomme de t/emmental</b></p> <p>Falafel</p> <p>Purée de carotte /panais bio</p> <p>Compote bio sans sucre ajouté</p> 
<p><b>Egrené de bœuf bio</b></p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée haricots verts</b></p> 	<b>Vendredi 25 avril</b>	<p></p> <p>Tomate mozza</p> <p>Spaghettis bio</p> <p><b>Bolognaise bio</b></p> <p>Panna cotta coulis fait maison</p> 







## Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 28 avril au 2 mai 2025

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