



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 12 au 16 mai 2025		
Bébé		Grand
<p>Saumon </p> <p>Purée 3 légumes </p> <p>Flocon petit épeautre</p>	<p>Lundi 12 mai</p>	<p></p> <p>Avocat</p> <p>Cappelletti épinards</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Egrené de bœuf bio  </p> <p>Purée haricot vert </p> <p>Polenta</p>	<p>Mardi 13 mai</p>	<p></p> <p>Tomates</p> <p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Haricots verts</p> <p>Crêpe au chocolat</p>
<p>Veau </p> <p>Purée courgette </p> <p>Purée pomme de terre bio  </p>	<p>Mercredi 14 mai</p>	<p>Artichaut</p> <p>Sauté de veau tomate </p> <p>Boulgour bio </p> <p>Laitage</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Poulet </p> <p>Purée chou-fleur </p> <p>Petite Pâtes bio  </p>	<p>Jeudi 15 mai</p>	<p>Concombre maïs</p> <p>Croque-monsieur volaille </p> <p>Compote</p>
<p>Egrené de bœuf bio  </p> <p>Purée carotte </p> <p>Flocon de riz bio </p>	<p>Vendredi 16 mai</p>	<p>Betterave rouge chèvre</p> <p>Chili con carne   </p> <p>Riz Camargue </p> <p>Fruit</p>



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 19 au 23 mai 2025		
Bébé		Grand
<p>Filet cabillaud</p> <p>Purée Haricot vert</p> <p>Petites pâtes bio </p>	Lundi 19 mai	<p>Tomate / mozza</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Filet cabillaud </p> <p>Salade de fruit</p>
<p>Sauté dinde</p> <p>Purée carotte</p> <p>Flocon de riz bio </p>	Mardi 20 mai	<p>Tartinable lentilles corail </p> <p>Sauté de dinde aigre doux </p> <p>Haricots verts</p> <p>Clafoutis fruits de saison </p>
<p>Egrené de bœuf bio </p> <p>Purée courge </p> <p>Purée de pomme de terre bio </p>	Mercredi 21 mai	<p>Courgette basilic feta</p> <p>Hachis parmentier bio   </p> <p>Fruit cru</p>
<p>Emincé de volaille </p> <p>Purée brocolis </p> <p>Floraline</p>	Jeudi 22 mai	<p>Salade boulgour / dés gouda</p> <p>Emincé de volaille </p> <p>Beignet Brocolis</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Filet de saumon </p> <p>Purée carotte </p> <p>Flocon de riz</p>	Vendredi 23 mai	<p></p> <p> Concombre</p> <p>Risotto légumes verts</p> <p>Laitage</p> <p>Poire au chocolat</p>



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 26 au 30 mai 2025

Bébé		Grand
<p>Egrené de veau </p> <p>Purée 3 légumes </p> <p>Petites pâtes bio </p>	<p>Lundi 26 mai</p>	<p> </p> <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Coquille bio Sauce tomate</p> <p>Laitage</p> <p>Pomme au four</p>
<p>Saumon </p> <p>Purée chou Romanesco </p> <p>Semoule bio </p>	<p>Mardi 27 mai</p>	<p>Pizza fromage</p> <p>Saumon </p> <p>Chou romanesco/carottes</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Agneau </p> <p>Purée courgette </p> <p>Purée de pomme de terre bio </p>	<p>Mercredi 28 mai</p>	<p>Quinoa/poivron/dès de mimolette</p> <p>Sauté agneau </p> <p>Courgettes bio </p> <p>Compote bio sans sucre ajouté </p>
	<p>Jeudi 29 mai</p> <p>Ascension</p>	
	<p>Vendredi 30 mai</p> <p>Vacances</p>	



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 2 au 6 juin 2025		
Bébé		Grand
<p>Filet poisson </p> <p>Purée haricot vert </p> <p>Flocon petit épeautre bio </p>	Lundi 2 juin	<p>Toast brandade</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Compote bio sans sucre ajouté </p>
<p>Jambon </p> <p>Purée carotte </p> <p>Polenta</p>	Mardi 3 juin	<p>Pomme de t/thon</p> <p>Jambon cuit </p> <p>Carotte à l'étouffé</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Egrené de veau </p> <p>Purée aubergine </p> <p>Purée pomme de terre bio </p>	Mercredi 4 juin	<p> Champignons crus /emmental</p> <p>Tortilla pomme de terre</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fruit cru</p>
PAS DE REPAS	Jeudi 5 juin	JOURNÉE CONVIVIALITÉ
<p>Filet de poulet </p> <p>Purée pois </p> <p>Flocon de riz bio </p>	Vendredi 6 juin	<p></p> <p>Tomate cerise, concombre</p> <p>Quiche légume</p> <p>Laitage</p> <p>Compote gourde</p>



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 9 au 13 juin 2025

Bébé		Grand
	Lundi 9 juin Pentecôte	
Blanc de poulet Purée chou-fleur Floraline 	Mardi 10 juin	Macédoine Filet de poulet pané Haricots beurre Laitage Gâteau de riz 
Veau Purée potiron Purée flageolet/ Semoule bio  	Mercredi 11 juin	Salade grecque feta Sauté de veau aux olives Flageolets Compote bio sans sucre ajouté 
Egrené de bœuf bio Purée brocolis Flocon de riz bio   	Jeudi 12 juin	 Carottes râpées Lasagnes de légumes bio Laitage Gâteau à la framboise  
Filet de poisson Purée courgette Purée pomme de terre bio   	Vendredi 13 juin	Salade tomate Poisson blanc /citron Coquille Fromage râpé Fruit cru 



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 16 au 20 juin 2025		
Bébé		Grand
Egrené de veau  Purée haricots verts  Petites pâtes bio 	Lundi 16 juin	Foie de morue Steak hache veau  Haricots verts bio  Laitage Fruit cru
Filet saumon  Purée petit pois  Flocon d'épeautre bio 	Mardi 17 juin	Courgette râpée bio  Saumon sauce ciboulette  4 céréales bio  Compote bio sans sucre ajouté 
Volaille  Purée patates douces  Polenta	Mercredi 18 juin	Tomate gouda Sauté de volaille  Polenta /carotte Fruit cru
Filet de poisson  Purée carottes  Flocons riz bio 	Jeudi 19 juin	 Melon Falafel Sce tomate Purée de courgette Tarte aux fraises
PAS DE REPAS	Vendredi 20 juin	JOURNEE PETITE ENFANCE



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 23 au 27 juin 2025

Bébé		Grand
<p>Bœuf </p> <p>Purée de carottes </p> <p>Purée pois chiche/Floraline</p>	Lundi 23 juin	<p>Toast chèvre chaud</p> <p>Sauté de bœuf </p> <p>Courgette et Pois chiche</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Jambon blanc </p> <p>Purée épinards </p> <p>Petites pâtes bio </p>	Mardi 24 juin	<p>Betterave rouge</p> <p>Carbonara (lardon oignon crème fromage) </p> <p>Pâtes blé complet bio </p> <p>Fruit cru</p>
<p>Filet poisson </p> <p>Purée céleri </p> <p>Flocons de riz bio </p>	Mercredi 25 juin	<p>Tapenade </p> <p> Parmentier poisson  </p> <p>Laitage</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Filet volaille </p> <p>Purée courgette </p> <p>Purée de pdt bio </p>	Jeudi 26 juin	<p> végétarien</p> <p> Riz Camargue aux petits légumes</p> <p>Laitage</p> <p>Gâteau à la châtaigne /amandes </p>
<p>Sauté de canard </p> <p>Purée brocolis </p> <p>Flocons petit épeautre bio </p>	Vendredi 27 juin	<p>Salade de quinoa bio </p> <p>Sauté de canard au jus </p> <p>Brocolis</p> <p>Laitage</p> <p>Salade de fruit</p>



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 30 juin au 4 juillet 2025

Bébé		Grand
<p>Filet saumon </p> <p>Purée épinards </p> <p>Purée lentille /Flocons riz bio </p>	Lundi 30 juin	<p>Salade de lentilles</p> <p>Filet saumon </p> <p>Epinards </p> <p>Laitage</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>
<p>Filet de poulet </p> <p>Purée carotte </p> <p>Floraline</p>	Mardi 1^{er} juillet	<p>Melon</p> <p>Paella</p> <p>Poulet </p> <p>Crème catalane </p>
<p>veau </p> <p>Purée haricots verts </p> <p>Polenta bio </p>	Mercredi 2 juillet	<p>Poireau féta</p> <p>Sauté de veau </p> <p>Polenta Haricot vert</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Egrené de bœuf </p> <p>Purée petit pois </p> <p>Petites pâtes bio </p>	Jeudi 3 juillet	<p>Concombre</p> <p>Boules de bœuf </p> <p>Purée de pdt bio </p> <p>Laitage</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Poisson blanc </p> <p>Purée aubergine </p> <p>Purée de pdt bio </p>	Vendredi 4 juillet	<p></p> <p>Tomates cerises</p> <p>Quiche/Pizza</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>



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 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 ☺
- 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)

Les différents groupes d'aliments
(Code couleur)

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