



	Bébés 6 / 12 mois	Moyens 12 / 18 mois	Grands + 18 mois
LUNDI	<p>Sauté de dinde au bouillon <b>BIO</b> (Médaille de merlu au bouillon <b>BIO</b>)</p> <p>Purée de pommes de terre et haricots verts <b>BIO</b></p> <p>Compote de pommes poires maison</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Sauté de dinde au jus (Médaille de merlu au bouillon <b>BIO</b>)</p> <p>Purée de pommes de terre et haricots verts <b>BIO</b></p> <p>Petit suisse <b>BIO</b> nature (&gt; 100 mg calcium)</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Sauté de dinde crème Dijonnaise (Médaille de merlu crème Dijonnaise)</p> <p>Lentilles <b>BIO</b> à la Paysanne Et Haricots verts <b>BIO</b> persillés</p> <p>Petit suisse <b>BIO</b> nature (&gt; 100 mg calcium)</p> <p>Banane <b>BIO</b></p>
	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Fromage blanc nature Compote de pommes pêches</p>	<p>Fromy Compote de pommes pêches</p>	<p>Fromy Compote de pommes pêches</p>
MARDI	<p>Sauté de bœuf au bouillon <b>BIO</b> (Filet de cabillaud au bouillon <b>BIO</b>)</p> <p>Purée de pommes de terre et courgettes</p> <p>Compote de pommes maison</p>	<p>Radis au fromage blanc ciboulette</p> <p>Sauté de bœuf Provençale (Filet de cabillaud Provençale)</p> <p>Purée de pommes de terre et courgettes</p> <p>Compote de pommes maison</p>	<p>Radis au fromage blanc ciboulette</p> <p>Sauté de bœuf Provençale (Filet de cabillaud Provençale)</p> <p>Blé <b>BIO</b> Et Courgettes Savoir du Soleil</p> <p>Gouda <b>BIO</b> (&gt; 150 mg calcium)</p> <p>Compote de pommes maison</p>
	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Fromage frais nature Compote de pommes banane maison</p>	<p>Fromage frais nature Fruit de saison</p>	<p>Fromage frais nature Fruit de saison</p>
MERCREDI	<p>Escalope de poulet au bouillon <b>BIO</b> (Dos de colin au bouillon <b>BIO</b>)</p> <p>Purée de pommes de terre et carottes</p> <p>Compote de pommes pruneaux maison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Escalope de poulet au jus (Dos de colin au bouillon <b>BIO</b>)</p> <p>Purée de pommes de terre et carottes</p> <p>Fromage blanc <b>BIO</b> nature (&gt; 100 mg calcium)</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Escalope de poulet crème citron (Dos de colin crème citron)</p> <p>Quinoa <b>BIO</b> Et Carottes Savoir du Jardin</p> <p>Fromage blanc <b>BIO</b> nature (&gt; 100 mg calcium)</p> <p>Kiwi</p>
	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Yaourt nature Compote de pommes poires maison</p>	<p>Mimolette Banane</p>	<p>Crème Onctueuse maison à la fraise Banane</p>
JEUDI	<p>Médaille de merlu au bouillon <b>BIO</b></p> <p>Purée de pommes de terre et petits pois <b>BIO</b></p> <p>Compote de pommes banane maison</p>	<p>Betteraves <b>BIO</b> aux dés d'emmental <b>BIO</b></p> <p>Médaille de merlu à la tomate basilic</p> <p>Purée de pommes de terre et petits pois <b>BIO</b></p> <p>Banane <b>BIO</b></p>	<p>Betteraves <b>BIO</b> vinaigrette</p> <p>Médaille de merlu à la tomate basilic</p> <p>Pâtes papillons <b>BIO</b> Et Petits pois <b>BIO</b> braisé</p> <p>Emmental <b>BIO</b> (&gt; 150 mg calcium)</p> <p>Banane <b>BIO</b></p>
	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Fromage blanc nature Compote de pommes maison</p>	<p>Lait Pomme</p>	<p>Lait Pomme</p>
VENDREDI	<p>Sauté de veau au bouillon <b>BIO</b> (Dos de colin au bouillon <b>BIO</b>)</p> <p>Purée de pommes de terre et poireaux <b>BIO</b></p> <p>Compote de pommes poires maison</p>	<p>Salade de concombres</p> <p>Sauté de veau au jus (Dos de colin au bouillon <b>BIO</b>)</p> <p>Purée de pommes de terre et poireaux <b>BIO</b></p> <p>Petit suisse <b>BIO</b> nature (&gt; 100 mg calcium)</p>	<p>Salade de concombres</p> <p>Sauté de veau champignons (Dos de colin champignons)</p> <p>Semoule <b>BIO</b> Et Poireaux <b>BIO</b> béchamel</p> <p>Petit suisse <b>BIO</b> nature (&gt; 100 mg calcium)</p> <p>Compote de pommes poires maison</p>
	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Yaourt nature Compote de pommes banane maison</p>	<p>Cantal  Pur jus de fruits</p>	<p>Cantal  Pur jus de fruits</p>

NOUS PRODUITS

- Tomates : LOT-ET-GARONNE 47
- Lentilles **BIO** : ST MAURIN 47
- Veau : DORDOGNE 24
- Pommes : LOT-ET-GARONNE 47
- Carottes : FAUILLET 47

NOTRE ACTUALITE

ZOOM SUR :  
Le concombre

Le concombre est une plante potagère herbacée, rampante, de la même famille que le melon ou la courge. C'est botaniquement un fruit qui est consommé comme un légume. Il est de la même espèce que le cornichon, consommé lui comme condiment.

Le concombre est l'exemple même du légume rafraîchissant. D'ailleurs, il est si souvent consommé cru qu'on oublie presque qu'il peut se déguster cuit, en le cuisinant un peu comme la courgette.

Faible en calories, il compte de nombreux bienfaits et vertus santé. Riche en eau, ce légume fournit de la vitamine C, K. Sa forte teneur en eau explique pourquoi il est si peu calorique. Bien qu'il ne saurait remplacer l'eau, le concombre contribue néanmoins à l'hydratation.

Vous pouvez proposer le concombre cuit et mixé à partir des 9 mois de bébé. Pour le consommer en crudités, il faudra attendre ses 12 mois.





	Bébés 6 / 12 mois	Moyens 12 / 18 mois	Grands + 18 mois
<b>LUNDI</b>	FERIE		
	GOUTER		
<b>MARDI</b>	<p>Escalope de dinde au bouillon <b>BIO</b> (Médaille de merlu au bouillon <b>BIO</b>)</p> <p>Purée de pommes de terre et carottes</p> <p>Compote de pommes abricots <b>BIO</b></p>	<p>Potage de légumes au fromage râpé</p> <p>Escalope de dinde tomate à la ciboulette (Médaille de merlu tomate à la ciboulette)</p> <p>Purée de pommes de terre et carottes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Escalope de dinde tomate à la ciboulette (Médaille de merlu tomate à la ciboulette)</p> <p>Lentilles <b>BIO</b> à la Paysanne Et Carottes persillées</p> <p>Petit suisse <b>BIO</b> nature (&gt;100 mg calcium)</p> <p>Fruit de saison</p>
	GOUTER		
<b>MERCREDI</b>	<p>Bœuf braisé au bouillon <b>BIO</b> (Filet de cabillaud au bouillon <b>BIO</b>)</p> <p>Purée de pommes de terre et épinards <b>BIO</b></p> <p>Compote de pommes banane maison</p>	<p>Salade de concombres</p> <p>Bœuf braisé au jus (Filet de cabillaud au bouillon <b>BIO</b>)</p> <p>Purée de pommes de terre et épinards <b>BIO</b></p> <p>Fromage blanc <b>BIO</b> nature (&gt;100 mg calcium)</p>	<p>Salade de concombres</p> <p>Bœuf braisé au jus (Filet de cabillaud Charcutière)</p> <p>Pâtes coquillettes <b>BIO</b> Et Epinards <b>BIO</b> à la crème</p> <p>Fromage blanc <b>BIO</b> nature (&gt;100 mg calcium)</p> <p>Banane <b>BIO</b></p>
	GOUTER		
<b>JEUDI</b>	<p><b>MENU 100% CIRCUITS COURTS</b></p> <p>Sauté de veau au bouillon <b>BIO</b> (Dos de colin au bouillon <b>BIO</b>)</p> <p>Purée de pommes de terre et courgettes</p> <p>Compote de pommes maison</p>	<p>Salade de tomates au camembert <b>BIO</b></p> <p>Sauté de veau au jus (Dos de colin au bouillon <b>BIO</b>)</p> <p>Purée de pommes de terre et courgettes</p> <p>Compote de pommes maison</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Sauté de veau au Pain d'épices (Dos de colin au Pain d'épices)</p> <p>Pommes vapeur Et Courgettes Provençale</p> <p>Camembert <b>BIO</b> (100-150 mg calcium)</p> <p>Compote de pommes maison</p>
	GOUTER		
<b>VENREDI</b>	<p>Jambon blanc (Filet de cabillaud au bouillon <b>BIO</b>)</p> <p>Purée de pommes de terre et haricots verts <b>BIO</b></p> <p>Compote de pommes banane maison</p>	<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Jambon blanc (Filet de cabillaud Provençale)</p> <p>Purée de pommes de terre et haricots verts <b>BIO</b></p> <p>Yaourt <b>BIO</b> nature (&gt;100 mg calcium)</p>	<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Jambon blanc (Filet de cabillaud Provençale)</p> <p>Boulgour <b>BIO</b> Et Haricots verts <b>BIO</b> persillés</p> <p>Yaourt <b>BIO</b> nature (&gt;100 mg calcium)</p> <p>Moelleux maison aux poires</p>
	GOUTER		

**NOS PRODUITS**

- Tomates :  
LOT-ET-GARONNE 47



- Camembert **BIO** :  
MONTAYRAL 47



- Carottes :  
FAUILLET 47



- Concombres :  
LOT-ET-GARONNE 47



- Pomme de terre :  
FAUILLET 47



**NOTRE ACTUALITE**

**ZOOM SUR :**  
Moelleux aux  
poires

**Ingrédients :**

- \* 180g de farine
- \* 10cl de lait
- \* 1 sachet de sucre vanillé
- \* 1/2 sachet de levure chimique
- \* 120g de sucre
- \* 3 œufs
- \* 50g de beurre
- \* 3 poires

**Préparation :**

1/ Mélanger ensemble la farine, le sucre, la levure et le sucre vanillé. Ajouter les œufs entiers, le lait et le beurre fondu. Bien mélanger.

2/ Verser la pâte dans un moule beurré.

3/ Éplucher et couper les poires en morceaux. Les disposer sur la pâte.

4/ Cuire 30 minutes à 180° sans préchauffer le four.

**Bon appétit !!!**



# LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 17 mai au 23 mai</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - CRECHE</b>													
lun 17 mai	Salade de tomates														
	Sauté de dinde sauce crème dijonnaise	X				X								X	
	Médaille de merlu sauce crème dijonnaise	X			X	X								X	
	Lentilles BIO locales à la paysanne	X									X			X	
	Haricots verts bio persillés														
	Petit suisse nature BIO														
	Banane bio														
mar 18 mai	Radis														
	Sauté de boeuf sauce provençale														
	Filet de cacillaud sauce provençale				X										
	Blé bio		X												
	Courgettes aux saveurs du soleil														
	Gouda bio	X													
	Compote de pomme maison														
	Sauce fromage blanc ciboulette	X													
mer 19 mai	Potage de légumes sans sel														
	Escalope de poulet crème citron	X													
	Steak de colin sauce crème citron	X			X										
	Quinoa bio														
	Carottes saveur du jardin														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Kiwi														
jeu 20 mai	Betteraves bio														
	Médaille de merlu sauce tomate basilic				X										
	Papillons bio		X												
	Petits pois très fins bio	X									X			X	
	Emmental bio	X													
	Banane bio														
ven 21 mai	Concombre vinaigrette														
	Sauté de veau crème champignon	X													
	Steak de colin sauce crème champignon	X			X										
	Semoule bio		X												
	Poireau bio béchamel	X	X												
	Petit suisse nature BIO														
	Compote de poires maison														
sam 22 mai	Macédoine de légumes BIO														
	Jambon blanc LR														
	Médaille de merlu au bouillon de légumes				X										
	Purée de chou fleur et pdt														
	Yaourt nature bio	X													
	Pommes bicolores locales														

# LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 24 mai au 30 mai</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - CRECHE</b>													
mar 25 mai	Potage de légumes sans sel														
	Escalope de dinde sauce tomate ciboulette														
	Médaille de merlu sauce tomate basilic				X										
	Lentilles BIO locales à la paysanne	X									X		X		
	Carottes fraîches persillées														
	Petit suisse nature BIO														
	Fruit de saison														
mer 26 mai	Concombre vinaigrette														
	Boeuf cuit à l'étouffée au jus	X				X					X		X		
	Filet de cacillaud sauce charcutière				X	X							X		
	Coquillettes bio		X												
	Epinards bio à la crème	X													
	Fromage blanc bio nature	X													
	Banane bio														
jeu 27 mai	Salade de tomates														
	Sauté de veau au pain d'épice		X												
	Steak de colin sauce pain épice		X		X										
	Pommes vapeur														
	Courgettes provençale					X					X		X		
	Camembert bio	X													
	Compote de pomme maison														
ven 28 mai	Laitue														
	Jambon blanc LR														
	Filet de cacillaud sauce provençale				X										
	Boullgour bio		X												
	Haricots verts bio persillés														
	Yaourt nature bio	X													
	Moëlleux aux poires	X	X	X											
	Croûton	X	X												
sam 29 mai	Betteraves bio														
	Dos de colin au bouillon clair				X										
	Purée de pomme de terre et petits pois sans sel ajouté	X				X				X					
	Petit suisse nature BIO														
	Coupelle de purée pomme poire BIO														