



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 10 au 14 juillet 2023		
Bébé		Grand
Filet saumon  Purée épinards/ carottes  Flocons riz bio 	Lundi 10 juillet	Salade de lentilles Filet saumon  Epinards  Yaourt brebis bio  Compote sans sucre ajouté bio 
Filet de poulet  Purée brocolis/ carotte  Floraline	Mardi 11 juillet	Melon Paella Poulet  Crème catalane 
Sauté de veau bouillon  Purée haricots verts/carottes  Polenta bio 	Mercredi 12 juillet	Salade féta Sauté de veau  Polenta Haricot vert Fruit cru
Egrené de bœuf  Purée petit pois/ carotte  Purée de pdt bio 	Jeudi 13 juillet	Concombre Steak hache  Purée de pdt bio  Mimolette Fruit cru
FERIE	Vendredi 14 juillet	FERIE



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 17 au 21 juillet 2023		
Bébé		Grand
Filet poisson  Purée brocolis/ carottes  Purée de pdt bio 	Lundi 17 juillet	Tartithon Brandade Parmentière Fromage de chèvre Fruit cru
Sauté de canard bouillon  Purée céleri /carottes  Flocons petit épeautre 	Mardi 18 juillet	Brocolis vinaigrette  Sauté de canard au jus  Quinoa bio Courgettes  St nectaire Salade de fruit 
Emincé de volaille bouillon  Purée de carottes/ courgettes  Petites pâtes bio 	Mercredi 19 juillet	Melon Falafel Sce tomate Purée de carottes  Fromage blanc/ coulis de fruits
Jambon blanc  Purée épinards/ carottes  Floraline	Jeudi 20 juillet	 Pastèque Jambon blanc  Taboulé Fromage Compote sans sucre ajouté bio 
Sauté de bœuf  Purée de carottes/ petits pois  Petites pâtes	Vendredi 21 juillet	Concombre Sauté de bœuf Pâtes bio  Yaourt Fruit cru



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 24 au 28 juillet 2023		
Bébé		Grand
Filet poulet  Purée choux fleur/carottes  Petites pâtes bio 	Lundi 24 juillet	Tomate maïs Filet poulet pané  Ratatouille Gruyère Fruit cru
Gardianne de taureau  Purée courgettes/carottes  Purée de pomme de terre bio 	Mardi 25 juillet	Salade verte Gardianne de taureau  Purée de pomme de terre bio  Yaourt Fruit cru
Egrené de veau  Purée petits pois/ carottes  Flocons de riz bio 	Mercredi 26 juillet	Melon Rôti de veau  Riz IGP Camarguais  Camembert Compote sans sucre ajouté bio 
Escalope de volaille  Purée carottes/ potirons  Floraline	Jeudi 27 juillet	Courgettes râpées Semoule bio  Légumes couscous et pois chiche Fromage Fruit cru
Egrené de bœuf  Purée carottes/haricots verts  Polenta	Vendredi 28 juillet	Tartine tapenade maison Salade Niçoise (pdt, haricots verts, tomates, poivron, olive noire, thon) Fromage /Fruit



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 31 juillet au 4 août 2023

Bébé		Grand
Filet poisson  Purée choux fleurs/ carottes  Petites pâtes	Lundi 31 juillet	Carottes râpées Chipolatas  Pâtes Bio  Petit suisse Fruit cru
Jambon  Purée 3 légumes/carottes  Purée de pomme de terre bio 	Mardi 1^{er} août	  Salade haricots verts bio et tomates Tortilla pomme de terre Kiri Moelleux à la châtaigne 
Egrené de bœuf bio  Purée brocolis/carottes  Flocon petits épeautres bio 	Mercredi 2 août	Salade de pois chiches Boule de bœuf bio  Beignets de brocolis  Pastèque
Filet de maquereaux  Purée épinards /carottes  Flocons de riz bio 	Jeudi 3 août	Concombre vinaigrette Filet de maquereaux  Riz IGP Camarguais  Cantal à la coupe Fruit cru
Emincé de volaille  Purée courgettes/carottes  Quinoa bio 	Vendredi 4 août	Pizza fromage Emincé de volaille  Courgettes bio  Salade de fruits



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 7 au 11 août 2023

Bébé		Grand
Filet de poisson  Polenta Purée haricot vert/ carottes 	Lundi 7 août	Artichaut vinaigrette Filet de poisson  Polenta Fromage de chèvre Compote sans sucre ajouté bio 
Fricassée de volaille  Purée carottes/ brocolis  Floraline	Mardi 8 août	Taboulé Fricassée de volaille  Carottes bio  Fruit cru
Egrené de veau  Purée carottes/ aubergine  Flocon riz bio 	Mercredi 9 août	Melon Quinoa / aubergines et tomates St nectaire à la coupe Clafoutis abricot 
Egrené de bœuf bio  Purée carottes/ céleri  Petites pâtes bio 	Jeudi 10 août	Salade verte Tagliatelles bio  Bolognaise/ râpé    Fruit cru
Filet de poisson  Purée carottes/ choux fleurs  Flocons petit épeautre bio 	Vendredi 11 août	Tartine tapenade maison Salade de lentilles (Oignons, tomates, / thon/œufs durs) Kiri Fruit



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 14 au 18 août 2023		
Bébé		Grand
Filet de poisson Purée carottes/ potirons Purée pdt bio 	Lundi 14 août 	Gaspacho / croutons Salade pomme de terre /thon Brie à la coupe Fruit cru
FERIE	Mardi 15 août	FERIE
Egrené de boeuf  Purée carottes/ 3 légumes  Floraline	Mercredi 16 août	Salade verte /des feta Boule agneau  Haricots blancs /carottes Fruit cru
Filet de volaille  Purée carottes/ haricots verts  Petites pâtes bio 	Jeudi 17 août	Melon Ravioles aux épinards sauce tomate Râpés Poire au chocolat 🍷
Filet de poisson  Purée carottes/ courgettes  Flocons riz bio 	Vendredi 18 août	Salade de riz Filet poisson meunière  Courgettes bio  Morbier à la coupe Fruit cru



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 21 au 25 août 2023

Bébé		Grand
Saute de veau  Purée carottes/ petits pois  Polenta	Lundi 21 août	Macédoine Sauté veau aux olives  Polenta St Paulin Compote sans sucre ajouté bio 
Filet de poulet Purée carottes/ patate douce  Purée pdt bio 	Mardi 22 août	Salade verte tomate comté Filet de poulet  Purée patate douce Abricots au sirop
Egrené de boeuf Purée carottes/ céleri  Flocons de riz bio 	Mercredi 23 août	Crêpe au fromage Boule bœuf bio   Printanière de légumes Fruit cru
Saumon  Purée carottes/courgettes  Petit épeautre bio 	Jeudi 24 août	Salade pois chiche Saumon  Courgettes bio  Fromage blanc fruit
Filet de poisson  Purée carottes/ Haricots verts  Petites pâtes bio 	Vendredi 25 août	Salade de haricots verts Quiche aux légumes St Nectaire à la coupe Gâteau chocolat 



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 28 août au 1^{er} septembre 2023

Bébé		Grand
Filet de poulet Purée carottes/ haricot vert Purée pdt bio	Lundi 28 août	Foie de morue Filet poulet pané Haricots verts bio Tome à la coupe Salade de fruits
Cœur merlu Purée carottes/ brocolis Petites pâtes bio	Mardi 29 août	Courgettes carotte citron persil raisins secs Cœur de merlu Pâtes bio/ emmental râpé Compote sans sucre ajouté bio
Sauté agneau bouillon Purée carottes/ celeris Flocons de petit épeautre bio	Mercredi 30 août	Salade verte/pomme Sauté d'agneau provençale Sarrasin aux petits légumes Crème caramel
Egrené de bœuf bio Purée carottes/ choux fleur Purée pdt bio	Jeudi 31 août	Radis/beurre Hachis parmentier Compote sans sucre ajouté bio
Filet de poisson Purée carottes/ 3 légumes Petite pâtes bio	Vendredi 1^{er} septembre	Croque Mr à la volaille Salade tomate concombre maïs Fruit cru



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 4 au 8 septembre 2023

Bébé		Grand
Blanc de poulet  Purée carottes/ Brocolis  Floraline	Lundi 4 septembre	Macédoine vinaigrette Filet de poulet  Beignets brocolis Brie Fruit cru
Filet de poisson  Purée carottes/ courgettes  Flocons de riz bio 	Mardi 5 septembre	Tomate Chèvre Filet de poisson  Riz IGP Camarguais / courgettes bio   Compote sans sucre ajouté bio, biscuits
Sauté de canard  Purée carottes/ haricot vert  Polenta	Mercredi 6 septembre	Melon Sauté de canard  Polenta / purée artichaut Comté à la coupe Fruit cru
Egrené bœuf bio  Purée carotte/ pois  Petites pâtes bio 	Jeudi 7 septembre	Salade verte /pomme Falafel Sauce f. banc /menthe Carottes bio  Salade de fruits
Filet saumon Purée carotte/ épinard  Purée pdt bio 	Vendredi 8 septembre	Salade de lentilles Omelette Epinards à la crème Gouda Compote sans sucre ajouté bio 



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)
- 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 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)