





































Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 6 au 10 juillet 2026		
Bébé		Grand
<p>Filet de poisson Purée courgettes Purée de pomme de terre bio</p>  	<p>Lundi 6 juillet</p>	  <p>Salade haricots verts bio Tortilla pomme de terre Laitage Fougasse</p>
<p>Filet poulet Purée haricots verts Petites pâtes bio</p>  	<p>Mardi 7 juillet</p>	<p>Melon Filet poulet pané Haricots beurre Laitage Fruit cru</p>
<p>Egrené de veau Purée petits pois Flocons de riz bio</p>  	<p>Mercredi 8 juillet</p>	<p>Tomate maïs Steak de veau Riz IGP Camarguais Laitage Compote sans sucre ajouté bio</p> 
<p>Escalope de volaille Purée potiron Floraline</p>  	<p>Jeudi 9 juillet</p>	 <p>Courgettes râpées Semoule bio Légumes couscous et pois chiches Laitage Fruit cru</p> 
<p>Filet de poisson Purée carottes Polenta</p> 	<p>Vendredi 10 juillet</p>	 <p>Tartine tapenade maison Salade Niçoise (pdt, haricots verts, tomates, poivron, olive noire, thon) a part Laitage /Fruit</p>

























Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 13 au 17 juillet 2026		
Bébé		Grand
<p>Jambon </p> <p>Purée choux fleurs </p> <p>Petites pâtes</p>	Lundi 13 juillet	<p>Carottes râpées</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Pâtes Bio </p> <p>Laitage</p> <p>Fruit cru</p>
Férié	Mardi 14 juillet	Férié
<p>Egrené de bœuf bio  </p> <p>Purée carottes </p> <p>Flocon petit épeautre bio </p>	Mercredi 15 juillet	<p>Houmous de pois chiches</p> <p>Boules de bœuf bio  </p> <p>Brocolis</p> <p>Pastèque</p>
<p>Filet de maquereaux </p> <p>Purée épinards </p> <p>Flocons de riz bio </p>	Jeudi 16 juillet	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Filet de maquereaux </p> <p>Riz IGP Camarguais </p> <p>Laitage</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Emincé de volaille </p> <p>Purée 3 légumes </p> <p>Purée de lentilles </p>	Vendredi 17 juillet	<p> Végétarien</p> <p>Pizza fromage</p> <p>Lentilles</p> <p>Courgettes bio </p> <p>Salade de fruits</p>























Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 20 au 24 juillet 2026

Bébé		Grand
<p>Filet de poisson </p> <p>Polenta</p> <p>Purée artichaut </p>	Lundi 20 juillet	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Filet de poisson </p> <p>Polenta</p> <p>Laitage</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>
<p>Fricassée de volaille </p> <p>Purée brocolis </p> <p>Floraline</p>	Mardi 21 juillet	<p>Taboulé</p> <p>Fricassée de volaille </p> <p>Carottes bio </p> <p>Laitage</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Egrené de veau </p> <p>Purée aubergine </p> <p>Flocon riz bio </p>	Mercredi 22 juillet	<p></p> <p>Melon</p> <p>Quinoa</p> <p>Aubergines et tomates</p> <p>Laitage</p> <p>Clafoutis abricot</p>
<p>Egrené de bœuf bio </p> <p>Purée céleri </p> <p>Petites pâtes bio </p>	Jeudi 23 juillet	<p>Courgettes râpées</p> <p>Tagliatelles bio </p> <p>Bolognaise </p> <p>Fromage râpé </p> <p>Fruit cru</p>
<p>Filet de poisson </p> <p>Purée carottes </p> <p>Purée de pois cassés </p>	Vendredi 24 juillet	<p></p> <p>Rillettes de sardines</p> <p>Salade de lentilles (Oignons, tomates / œufs durs)</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit</p>



















Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 27 au 31 juillet 2026		
Bébé		Grand
<p>Filet de poisson Purée courgettes Purée pdt bio </p>	<p>Lundi 27 juillet</p> 	<p>Gaspacho / croutons Salade pomme de terre / Œuf dur mayo Laitage Fruit cru</p>
<p>Saumon  Purée betteraves  Petit épeautre bio </p>	<p>Mardi 28 juillet</p>	<p>Houmous de pois chiches Saumon  Haricots verts bio  Laitage / fruit</p>
<p>Boule agneau  Purée carottes  Purée de haricots blancs</p>	<p>Mercredi 29 juillet</p>	<p>Salade concombres / des feta Bouless agneau  Haricots blancs / carottes Fruit cru</p>
<p>Filet de volaille  Purée haricots verts  Petites pâtes bio </p>	<p>Jeudi 30 juillet</p> 	<p>Melon Ravioles sauce tomate Râpés Pêches au chocolat </p>
<p>Filet de poisson  Purée potirons  Flocons riz bio </p>	<p>Vendredi 31 juillet</p>	<p>Salade de riz Filet poisson meunière  Courgettes bio  Laitage Fruit cru</p>






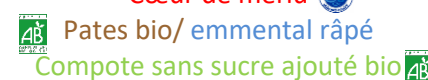




Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 3 au 7 août 2026

Bébé		Grand
<p>veau </p> <p>Purée courgette </p> <p>Polenta</p>	Lundi 3 août	<p>Macédoine</p> <p>Sauté veau aux olives </p> <p>Polenta</p> <p>Laitage</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>
<p>Filet de poisson</p> <p>Purée carottes </p> <p>Purée patates douces </p>	Mardi 4 août	<p>tomate / comté</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Purée patates douces</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Egrené de bœuf bio</p> <p>Purée 3 légumes </p> <p>Flocons de riz bio </p>	Mercredi 5 août	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Boule bœuf bio </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Filet de poisson </p> <p>Purée de cèleri</p> <p>Flocons petit épeautre bio </p>	Jeudi 6 août	<p>Pastèque</p> <p>Pâte sauce carbonara (porc)</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Clafoutis à la pêche</p>
<p>Filet de poulet</p> <p>Purée de chou fleurs </p> <p>Purée pdt bio </p>	Vendredi 7 août	<p>Salade Haricots verts</p> <p>Omelette </p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit cru</p> <p> Végétarien</p>


























Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 10 au 14 août 2026		
Bébé		Grand
<p>Filet de poulet</p> <p>Purée haricot vert</p> <p>Petites pâtes bio</p> 	Lundi 10 août	<p>Foie de morue</p> <p>Filet poulet pané</p> <p>Haricots verts bio</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit</p> 
<p>Cœur merlu</p> <p>Purée brocolis</p> <p>Purée pdt bio</p> 	Mardi 11 août	<p>Carottes râpées / citron persil</p> <p>Cœur de merlu</p> <p>Pates bio/ emmental râpé</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio</p> 
<p>Boule agneau</p> <p>Purée 3 légumes</p> <p>Flocons de petit épeautre bio</p> 	Mercredi 12 août	 <p>Courgettes râpées</p> <p>Quinoa aux petits légumes</p> <p>Laitage</p> <p>Crème caramel</p>
<p>Egrené de bœuf bio</p> <p>Purée aubergine</p> <p>Purée pdt bio</p> 	Jeudi 13 août	<p>Radis/beurre</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Laitage</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio</p> 
<p>Filet de poisson</p> <p>Purée carottes</p> <p>Purée haricots rouges</p> 	Vendredi 14 août	<p>Croque Mr à la volaille</p> <p>Salade tomate concombre maïs et haricots rouges</p> <p>Fruit cru</p>



Cuisine centrale Léona Tribes


























Menus du 17 au 21 août 2026

Bébé		Grand
<p>Blanc de poulet </p> <p>Purée Brocolis </p> <p>Floraline</p>	Lundi 17 août	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Filet de poulet </p> <p>Beignets brocolis</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Filet de poisson </p> <p>Purée carottes </p> <p>Flocons de riz bio </p>	Mardi 18 août	<p>Tomate Chèvre </p> <p>Filet de poisson </p> <p>Riz IGP Camarguais / courgettes bio  </p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>
<p>Canard </p> <p>Purée artichauts </p> <p>Polenta</p>	Mercredi 19 août	<p>Melon</p> <p>Sauté de canard </p> <p>Polenta</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Egrené bœuf bio  </p> <p>Purée petit pois </p> <p>Purée de pois chiches</p>	Jeudi 20 août	<p> Végétarien</p> <p>Céleri vinaigrette</p> <p>Falafel Sauce f. banc /menthe </p> <p>Carottes bio </p> <p>Salade de fruits</p>
<p>Filet saumon</p> <p>Purée courgettes </p> <p>Purée pdt bio </p>	Vendredi 21 août	<p>Salade de lentilles</p> <p>Omelette</p> <p>Epinars à la crème</p> <p>Laitage</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 24 au 28 août 2026

Bébé		Grand
<p>Bœuf </p> <p>Purée de potiron </p> <p>Purée pois chiches</p>	Lundi 24 août	<p>Sauté de bœuf</p> <p>Courgettes / pois chiches </p> <p>Laitage</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Jambon blanc </p> <p>Purée épinards </p> <p>Petites pâtes bio </p>	Mardi 25 août	<p>Pastèque</p> <p>Jambon blanc </p> <p>Pâtes bio </p> <p>Laitage / compote</p>
<p>Filet poisson </p> <p>Purée haricots verts </p> <p>Purée de pdt bio </p>	Mercredi 26 août	<p>Tapenade</p> <p> Filet de poisson  </p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit cru</p>
<p>Filet volaille </p> <p>Purée carotte/panais </p> <p>Flocon de riz bio </p>	Jeudi 27 août	<p> Végétarien</p> <p> Carottes râpées</p> <p> Riz Camargue aux petits légumes</p> <p>Laitage</p> <p>Compote de fruit sans sucre ajouté bio </p>
<p>Haché de poulet</p> <p>Purée céleri </p> <p>Flocons petit épeautre bio </p>	Vendredi 28 août	<p>Salade de quinoa bio </p> <p>Haché de poulet </p> <p>Brocolis</p> <p>Laitage</p> <p>Salade de fruit</p>



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 31 août au 4 septembre 2026

Bébé		Grand
<p>Égrené de bœuf </p> <p>Purée brocolis </p> <p>Petites pâtes bio </p>	<p>Lundi 31 août</p>	<p>Choux fleurs vinaigrette</p> <p>Boules de bœuf </p> <p>Pâtes bio </p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit cru</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)
- 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)