














MENUS DE JANVIER 2026 - ENFANTS DE 4 À 6 MOIS

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Purée de betteraves 	Purée de brocolis 	purée de carottes 	Purée de panais 	Purée de légumes 
lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Purée de butternut	Purée de haricots beurre.	Purée de potiron	Purée de potimarron 	Purée d'épinards 
lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Purée de légumes 	Purée de betteraves 	Purée haricots verts 	Purée de brocolis 	Purée de chou-fleur 
lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Purée de butternut	purée de carottes 	Purée de potimarron 	Purée de légumes 	Purée de panais 

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

 plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio	 label rouge	 viande d'agneau français	 végétarien
 Viande de porc français	 Viande bovine française	 Volaille française	 pêche durable msc
 fruit ou légume cuit	 viande, poisson, œuf	 produit laitier	 Appellation d'origine protégée
			 féculent