



On a hâte de
cuisiner
pour vous

NOUVELLE PRESTATION

1.2 LES REPAS DES BÉBÉS



PURÉE LISSE DE LÉGUMES : 100G

Les légumes sont **le cœur de la prestation pour les bébés**. Nous prenons un soin particulier dans la conception de nos menus pour que **nos purées de légumes soient très variées** (champignons, betteraves, navets...). Les bébés font ainsi **d'innombrables découvertes**.

Ces découvertes précoces, à un âge où l'enfant prend ses premiers repères sans préjugé, resteront ancrées dans sa mémoire gustative. Elles sont un premier pas pour sa consommation de légumes de demain.

Les structures ont la possibilité de commander tous les jours, dans la proportion souhaitée, **une substitution par une purée de carottes**. Ce choix permet de s'adapter par exemple aux difficultés digestives d'un bébé.

PURÉE LISSE DE POMMES DE TERRE : 100G

Notre purée de pommes de terre est réalisée à partir de **pommes de terre fraîches**.

Elle est **séparée de la purée de légumes du jour** dans un conditionnement distinct. Les structures peuvent ainsi choisir en fonction des enfants, de mélanger ou non, légumes et féculents.

Cette approche permet de **faire découvrir aux enfants que chaque ingrédient a un goût**.



PLAT PROTIDIQUE MIXÉ DE VIANDE, POISSON OU ŒUF : 15G

Le choix d'un service clef en main en toute sécurité.

Nous proposons des plats protidiques livrés mixés. **Leur texture est parfaitement maîtrisée, très lisse, sans aucune aspérité**. Cette prestation évite aux structures le mixage sur site, manipulation délicate, et nos produits ont une texture toujours parfaite.

Les produits d'origine animale deviennent **particulièrement fragiles** quand leur texture est déstructurée par le mixage. Nous avons fait le choix de la **sécurité absolue** pour leur conservation et leur transport en choisissant la surgélation après mixage. Selon notre cahier des charges drastique, nos recettes réalisées à façon par notre partenaire Nutrisens, sont composées uniquement de viandes ou poissons, d'un peu d'eau et de féculle de pommes de terre (3 à 5 %) pour une texture parfaite en bouche. Les produits sont livrés chaque jour sur les crèches qui les remettent en température comme nos autres produits.

MATIÈRE GRASSE (HUILE VÉGÉTALE OU BEURRE) : 5G

Les matières grasses doivent être **consommées crues** par les enfants pour garder leur qualité nutritionnelle et être mélangées dans les purées juste avant la consommation des repas.

Elles vous sont donc proposées sur la **liste d'épicerie**. Afin d'assurer la variété des matières grasses utilisées et les apports en acides gras essentiels, nous indiquons **sur nos menus** la matière grasse préconisée pour chaque repas.

COMPOTE TAMISÉE : 90G

Nos compotes sont réalisées **maison, à base de pommes bio**, et sans sucre ajouté. Elles sont **tamisées** : le tamisage apporte une texture parfaitement lisse, légère et aérée.



1 PREMIERS PAS POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DES ENFANTS

1.3 LES REPAS DES MOYENS



L'enfant grandit et nous l'aidons à se développer au travers de notre prestation pour les moyens.

Ce qui change, c'est l'introduction des laitages et fromages mais aussi une texture conçue spécifiquement pour les enfants entre 12 et 18 mois. C'est une texture de transition, moulinée, qui habitue progressivement l'enfant à la présence d'aspérités ou tous petits morceaux en bouche.

MOULINÉ DE LÉGUME : 100G

Le légume du jour proposé est le même que celui des repas bébé, qui présente une gamme de légumes très variée. Nous travaillons, en revanche, la texture de manière moins lisse.

PRODUIT CÉRÉALIER ADAPTÉ OU ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE 100G

L'enfant va pouvoir découvrir de nouveaux produits dont la texture lui est accessible. **Riz rond, semoule, petite pâtes, perles de pâtes, pépinettes**, alternés avec les **écrasés de pommes de terre**. Nos pommes de terre fraîches nous permettent en effet de proposer des "écrasés".

PLAT PROTIDIQUE MOULINÉ : 20G

La viande est proposée dans une texture égrenée, agrémentée de son **petit bouillon de légumes maison sans sel**. Les moyens pourront également découvrir **les omelettes** et poissons à écraser à la fourchette.

MATIÈRE GRASSE (HUILE VÉGÉTALE OU BEURRE) : 5G

Comme pour les bébés, les matières grasses, à consommer crues, sont ajoutées par vos équipes au moment du repas. Les huiles et beurre sont intégrés dans la liste d'**épicerie** et leur préconisation est **inscrite au menu**.

LAITAGE OU FROMAGE

Nous proposons aux moyens des laitages, en alternance avec des fromages à pâte molle ou pâte fondu. Nos fromages sont majoritairement servis entiers à la coupe.

COMPOTE OU FRUIT CUIT OU ENTRÉE À BASE DE LÉGUME

Nos compotes maison continueront à régaler les moyens. Nous proposerons régulièrement des **fruits compotés ou fruits cuits très tendres**. En alternance en substitution du dessert : **nos délicieux potages et veloutés**.



1.4 LES REPAS DES GRANDS

Ils sont devenus grands et peuvent manger des morceaux.



ENTRÉES DE DÉCOUVERTE

Nos entrées permettent de nouvelles découvertes. Nous proposons des entrées froides richement accommodées de **condiments, herbes, vinaigrettes ou sauces fruitées**. Nous proposons aussi des **entrées chaudes**, ainsi que de **délicieux potages et veloutés**, réalisés par nos équipes.

PLAT PROTIDIQUE (VIANDE, POISSON OU OEUFS) : 30G

La viande est rôtie, émincée, braisée ou en filet mais toujours de première qualité. Parce que leur faire aimer la viande, c'est d'abord leur proposer la meilleure : **très tendre, peu grasse et origine France essentiellement**.

Les enfants se régaleront aussi avec nos **recettes de poissons** une ou deux fois par semaine. Des **œufs Bio** sont proposés au minimum chaque mois.

PLAT DE LÉGUMES VERTS ET FÉCULENTS : 140G

Les légumes verts et féculents se présentent avec des **recettes plus élaborées**. En poêlée, en gratin, en rondelles, en risotto... les légumes verts et féculents s'associent ou se dissocient selon les menus.

MATIÈRE GRASSE

En assaisonnement ou cuisson, des matières grasses sont **intégrées dans les préparations** en qualité et quantité maîtrisée. Nous préconisons l'ajout de 5g de matière grasse crue au moment du repas.



LAITAGE OU FROMAGE

Maintenant qu'il peut croquer de tout, tous les goûts lui sont permis. Les fromages, majoritairement à la coupe, se présentent sous toutes leurs formes : **pâtes dures, pâtes persillées, pâtes molles ainsi que des laitages**.

DESSERT

Nous proposons majoritairement des fruits en dessert pour ne pas perdre les bonnes habitudes acquises : **fruit frais de saison, fruit cuit, salade de fruits ...**

Mais nous proposons, pour leur plus grand plaisir, quelques **pâtisseries et entremets maison** en fonction de l'équilibre du menus.

