



GRAMMAGE DES MENUS PETITS ET MOYENS

	Recettes types	DIVERSIFICATION	ROBE DES CHAMPS	PETITS MUSCLES
Viande ou poisson		10 g (2 caC)	10 g (2 caC)	15 g (3 caC)
Œufs brouillés	Œufs brouillés au fromage			15 g (3 caC)
Garniture légume				120 g (4 caS)
Garniture féculent				60 g (3 caS)
Mixés de légumes	Tous les mixés de légumes	150 g (7 caS)		
Purée légume et PdT	Toutes les purées de légumes et les purées fines		200 g (8 caS)	200 g (6 à 7 caS)
Fruit cuit	Toutes les compotes	80 g (4 caS)	80 g (4caS)	100 g (5caS)
Fromage blanc				60 g (2 caS)
Yaourt	yaourt, crèmes vanille et chocolat			70 g (2 à 3 caS)
Céréales infantiles				15 g (3 caC)
Lait infantile				100 ml
Préparation lactée + céréales	Bouillie de semoule, riz au lait, flan aux cookies, flan aux speculoos, crème au citron			100 g (4 caS)
Préparation lactée + céréales + fruit	Smoothie banane avoine			200 g
Préparation lactée + fruit	Mousse de banane au citron, purée de fruit frais au yaourt, yaourt brassé à la banane, Yaourt brassé à la prune, yaourt brassé à la rhubarbe, yaourt brassé au melon, YB aux fraises, fromage blanc aux fruits d'automne			140 g (5 à 6 caS)
Boudoirs				15 g (2 biscuits)
Petits beurre				15 g (1 biscuit)