

Les **BOCAUX**
de **MAMIE**



Des repas bio, frais et variés pour vos crèches





Les Bocaux de Mamie sont nés en 2017 d'une
profonde envie de mieux faire manger les bébés.

C'est ainsi qu'une mère, ses filles et son fils se
lancent dans l'aventure...





LA FAMILLE MÉOULET



ET TOUTE L'ÉQUIPE





« Construisons ensemble l'éveil des goûts.... »



« ...LES ENFANTS APPRENNENT À MANGER ÉQUILIBRÉ ET DE SAISON »



De bons ingrédients, la clé d'une cuisine de qualité



Fruits et Légumes

Nous cuisinons tous les jours des produits bruts, et frais, suivant la saisonnalité afin que les fruits et les légumes soient riches en goût et en nutriments pour les enfants



Viandes

Nous cuisinons de la viande
3 fois par semaine :

- 1 viande rouge car **riche en fer**
- 1 viandes blanches car **pauvre en graisses saturées** (et 1 autre pour les bébés moyens)



Poissons

Nous cuisinons des poissons
2 fois par semaine :
1 poisson gras car **riche en oméga 3**
1 poisson blanc car **facile à digérer**



Féculents

Nous diversifions nos féculents :

- complet / raffiné
- gluten / sans gluten



Repas végétariens

Une fois par semaine nous proposons un repas végétarien aux grands. Cela permet dès le plus jeune âge de construire les habitudes alimentaires de demain.

Tous les produits arrivent « bruts » et sont travaillés dans le laboratoire

« POUR BIEN GRANDIR LES ENFANTS MANGENT DES ALIMENTS SANS PESTICIDES »



De nos ingrédients proviennent de l'Agriculture Biologique.

Les 4% manquants représentent les poissons.

Les seuls poissons bio disponibles contiennent trop d'arêtes pour proposer une garantie suffisante pour les enfants.



Nous sommes labellisés AB ce qui vous garantit que :

- nous utilisons réellement des produits d'Agriculture Biologique (des contrôles inopinés et analyses de pesticides sont réalisés).
- nos ingrédients sont plus riches en nutriments
- on s'engage à préserver la biodiversité

Vous pouvez consulter vous-même notre agrément à l'adresse

<https://annuaire.agencebio.org/fiche/156405>



« UNE CUISINE INVENTIVE RÉALISÉE AVEC AMOUR ET GÉNÉROSITÉ »



Une cuisine familiale "comme à la maison"



Des recettes spécialisées pour les bébés, ça fait toute la différence !



A votre disposition, 4 gammes de repas pour s'adapter aux besoins et à l'évolution de chaque enfant. La texture et le grammage change en fonction de la gamme.



Nous cuisinons exclusivement dans des fours à vapeur et en cuisson douce afin de conserver la qualité nutritionnelle et gustative des aliments.



Toutes nos recettes sont cuisinées sans sel et sans sucre. Nous avons une large variété d'épices afin d'élargir la palette des goûts. Aucun fond de sauce industriel dans nos placards.



Nous proposons des menus variés en alternant des revisites de plats typiques (bœuf bourguignon au jus de raisin), des innovations pour sortir de la routine (un irish stew) et les classiques de la cuisine enfantine (oui il y a des coquillettes parfois!)

Une cuisine familiale certes, mais professionnelle :

Nous disposons d'un agrément de cuisine centrale et sommes fréquemment contrôlés de manière inopinée par les services de la DDPP.

L'agrément est consultable à l'adresse : https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgal/ListesOfficielles/SSA4_ASCCC_PRV.pdf



AU DELA DU QUOTIDIEN CONSTRUISONS UNE RELATION DURABLE



Pour que le repas soit un moment de partage et de fête...



Des repas à thème sont organisés au fil de l'année
exemple : Repas de Noël (tapenade, bisque de homard...)



Nous pouvons vous accompagner sur des thématiques différentes à votre demande:

- Accompagnement à la mise en place des process cuisine.
- Choisir le matériel pour la cuisine et le repas des enfants.
 - La pédagogie du repas.
 - Proposition de webinaire



Au cours de l'année nous proposons des ateliers d'animation à faire avec les enfants
exemple : Le chou qui change de couleur / découverte des agrumes sous toutes ses formes



NOS GAMMES



caganis



pequelets



galopins



galavards

LES CAGANIS Dès 4/6 mois	LES PEQUELETS Dès 6/8 mois	LES GALOPINS Dès 10/12 mois	LES GALAVARDS Dès 18 mois
Texture mixé lisse	Texture mixé lisse	Texture écrasé / mouliné	Texture morceaux
Déjeuner : Légume unique 130g	Déjeuner : légume unique 130g, pomme de terre ou patate douce 70g, protéine 10g	Déjeuner : mélange (féculent 70g, légume 130g), protéine 20g	Déjeuner : entrée 30g à 50g, protéine 30g, légume 60 à 70g, féculent 60 à 70g selon recettes
Fruit : purée 1 ou 2 fruits 100g	Fruit purée 1 ou 2 fruits 100g	Fruit : purée de fruits - recette 100g	Fruit : purée de fruits - recette 100g

LA PRESTATION



Les
Bocaux de
Mamie



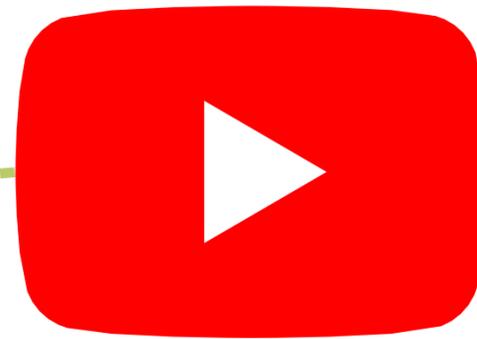
Des repas Sans Lait(SL) sont
cuisinés pour les enfants
intolérants au lactose.



Des paniers laitages/gouters sont proposés
pour une offre complète



Les repas sont conditionnés
en poche sous vide qui sont
ensuite pasteurisés.
Les poches sont recyclables.



Vos équipes ont accès à des vidéos et
des documents
explicatifs, informatifs, nutritionnels
reunis sur votre acces au site des
bocaux de mamie



Livraison une fois par semaine.

NOS RECETTES



DEJEUNERS

Du 04 au 08 novembre 2024

Découverte de la Bergamote et du Chou chinois



Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Chaque semaine nous partons à la découverte de nouveaux fruits, légumes, saveurs, recettes de mamies...

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	REPAS VEGETARIEN				
Grands Texture "Morceaux"	Soupe de champignons et parmesan (lait) Brocolis à l'ail, Semoule* au bouillon et lentilles vertes à l'asiatique (gingembre, coriandre et citronnelle) Yaourt nature Compote Pomme Coing Citron	Blanquette de veau (carottes, champignons, poireaux, crème fraîche) (lait) et Boulgour* Bleu d'Auvergne Compote Pomme Banane Cannelle	Courge spaghetti aux oignons rouges et riz au cumin et poisson du jour* Petit Suisse Compote Pomme Châtaigne Vanille	Salade de Betterave et Pomme de terre Chou chinois braisé, Quinoa et aiguillettes de poulet Mimolette Compote Pomme Poire Hibiscus	Velouté de carottes et polenta à l'anis et citron vert Fondue de poireaux à la crème (lait) Pâtes* et poisson du jour* à l'huile d'olive Yaourt nature Compote Pomme Bergamote
Moyens Texture	Brocolis à l'ail, Semoule* au bouillon et Dinde à l'asiatique (gingembre, coriandre et jus de coco) Yaourt nature Compote Pomme Coing Citron	Blanquette de veau (carottes, champignons, poireaux, crème fraîche) (lait) et Boulgour* Fromage blanc nature Compote Pomme Banane Cannelle	Courge spaghetti aux oignons rouges et riz au cumin et poisson du jour* Petit Suisse Compote Pomme Châtaigne Vanille	Chou chinois braisé, Quinoa et aiguillettes de poulet Fromage blanc nature Compote Pomme Poire Hibiscus	Fondue de poireaux à la crème (lait) Pâtes* et poisson du jour* à l'huile d'olive Yaourt nature Compote Pomme Bergamote
Bébés Texture	Mixé de Dinde Purée de Brocolis Purée de patates douces Compote Pomme Coing	Mixé de Veau Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote Pomme Banane	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courge spaghetti Purée de Maïs Compote Pomme	Mixé de Poulet Purée de Chou fleur Purée de pommes de terre Compote Pomme Poire	Mixé de Poisson du jour* Purée de Blanc de poireaux Purée de patates douces Compote Pomme
Grands + Moyens	Fruit de saison Fromage blanc Galettes de riz soufflé	Fruit de saison Yaourt nature Petit Beurre	Fruit de saison Verre de lait Tartines multicéréales	Fruit de saison Fromage Frais Biscottes	Fruit de saison Yaourt nature Biscuits bébé au petit épeautre
Bébés	Compote de fruits Fromage blanc	Compote de fruits Yaourt nature	Compote de fruits Petit Suisse	Compote de fruits Fromage Blanc	Compote de fruits Yaourt nature
	GOÛTERS				



Bio (en vert non gras)
Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes
Toutes nos viandes sont d'origine française

COMPOSITION DES PANIERS GOUTERS



	Panier 1 12 enfants x 5 jours	Panier 2 12 enfants x 5 jours	Panier 3 5 enfants x 5 jours	Panier 4 5 enfants x 5 jours
Yaourts	3 packs (36 unités)	3 packs (36 unités)	1 packs (12 unités)	1 packs (12 unités)
Petits Suisse	2 packs (12 unités)	2 packs (12 unités)	2 packs (12 unités)	2 packs (12 unités)
Fromages Blancs	3 packs (12 unités)	3 packs (12 unités)	1 packs (4 unités)	1 packs (4 unités)
Emmental	1	1		1
Fromage Frais		1	1	
Fromage Frais aux Herbes	1			
Brie	1			1
Bleu	1			
Camembert		1	1	
Buche de chèvre		1		
Tartines multicéréales	1	1	1	
Biscottes	1			1
Galettes riz ou maïs	1	1	1	1
Pain complet		1		
Petit Beurre ou Palmiers	1	1		
Fruits	2	2	1	1

LES MODALITÉS DE FONCTIONNEMENT



Communication des menus auprès des parents :

Une page dédiée pour informer les parents des recettes et accompagner les introductions :

<https://lesbocauxdemamie.fr/@/menus/creches-2>



Vos commandes:

Sur votre portail dédié via le site

<https://lesbocauxdemamie.fr>



Modification de commande:

- Modification possible jusqu'à 7 jours ouvrés en 1 clic !
- Pour exemple : les repas du Lundi au Vendredi sont modifiables jusqu'au lundi précédent avant 12h.



Facturation :

Règlement de la facture au mois par prélèvement le 10 du mois suivant.

2024 - S44 - Camille MEOULET

[✕ Modifier](#) [✕ Annuler](#)

Date du premier repas 30/10/2024 Date d'expédition 29/10/2024

Confirmé

Section
Section Bébé

Planning de la semaine

	Mercredi 30/10/2024		Jeudi 31/10/2024		Lundi 04/11/2024		Mardi 05/11/2024		Mercredi 06/11/2024	
		Spéc.		Spéc.		Spéc.		Spéc.		Spéc.
Les Galavards - Dès 18 mois	5	1 SL	5		5		7		4	
Les Galopins - Dès 10/12 mois	4		3		2		3		5	
Les Péquélets- Dès 6/8 mois	2		1		3		2		1	
Les Caganis - Dès 4/6 mois	1		2		0		0		1	
Total	12		11		10		12		11	

Total semaine : 56

INFORMATIONS PRATIQUES



Contact e-mail :
contact@lesbocauxdemamie.fr



Numéro Unique : **09 80 80 10 32**
(joignable du lundi au vendredi de 08h à 18h)



www.lesbocauxdemamie.fr



65 ZI AVON
13120 GARDANNE



@lesbocauxdemamie



@lesbocauxdemamie