

DEJEUNERS

Du 5 au 9 octobre 2020

Découverte du Coing

Tous les repas (entrées plats 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.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Les Galavards DÈS 18 MOIS</p> <p>Grands Texture "Morceaux"</p>	<p>Concombres façon tzatziki</p> <p>Pommes de terre et filet de bœuf sauce au bleu d'Auvergne Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Prune Vanille</p>	<p>Brocolis et Pâtes carbo revisitées au poulet</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade vinaigrette</p> <p>Pommes de terre et brandade nimoise </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Coing</p>	<p>Courges butternut riz au romarin et sauté de veau</p> <p>Brique au lait de vache</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Pâtisson courgettes et filet de Saumon </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Poire Banane Cannelle</p>
<p>Les Galopins DÈS 12 MOIS</p> <p>Moyens Texture "Ecrasé"</p>	<p>Carottes au pommes de terre et filet de bœuf sauce au bleu d'Auvergne Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Prune Vanille</p>	<p>Brocolis et Pâtes carbo revisitées au poulet</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Poire Réglisse</p>	<p>Chou-fleur carottes pomme de terre et brandade nimoise </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Coing</p>	<p>Courges butternut riz au romarin et sauté de veau</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Raisin Verveine</p>	<p>Pâtisson courgettes patate douce et filet de Saumon </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Poire Banane Cannelle</p>
<p>Les Copains DÈS 5 MOIS</p> <p>Bébés Texture "Purée"</p>	<p>Mixé de Bœuf</p> <p>Purée de Courgettes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Poulet</p> <p>Purée de Brocolis</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Cabillaud </p> <p>Purée de Blanc de Poireau</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Pomme Coing</p>	<p>Mixé de Veau</p> <p>Purée de Courge butternut</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Saumon </p> <p>Purée de Pâtisson</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote de Pommes</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)



Pêche
Durable

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Pour les bébés et moyens : purées de carottes en complément possibles

GOUTERS Du 5 au 9 octobre 2020

Tous les repas (entrées plats 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.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands	Fruit de saison Yaourt nature Petit Beurre	Jus de fruit Fromage frais à tartiner Pain	Confiture Pain Verre de lait	Compote de Pomme Yaourt nature Cracottes	Fruit de saison Petit Suisse Madeleine
  Moyens + Bébés	Fruit de saison Yaourt nature Petit Beurre	Compote de Pomme Petit Suisse Boudoir	Compote de Poire Fromage Blanc Quignon de pain	Compote de Pomme Yaourt nature Biscuit bébé	Compote de Poire Petit Suisse Boudoir



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)



Pêche
Durable

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Pour les bébés et moyens : purées de carottes en complément possibles

DEJEUNERS

Du 12 au 16 octobre 2020

Semaine du Goût - Découverte des Epices et Aromates

Tous les repas (entrées plats 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.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Texture "Morceaux"	Salade d'automne Polenta et sauté de bœuf au curry Coulommiers Compote Poire Banane Cacao	Brocolis au gingembre riz et filet de poulet Fromage blanc nature Compote Pomme Camomille	Le vrai taboulé syrien Chou-fleur en persillade et Cabillaud Petit Suisse Fruit de saison	Potiron riz aux herbes de Provence sauté de veau Bleu d'Auvergne Fruit de saison	Tagliatelles de courgettes à la menthe et citron Pommes de terre et filet de Saumon Yaourt nature Compote Poire Lavande
 Moyens Texture "Ecrasé"	Carottes polenta et sauté de bœuf au curry Yaourt nature Compote Poire Banane Cacao	Brocolis au gingembre riz et filet de poulet Fromage blanc nature Compote Pomme Camomille	Chou-fleur en persillade et pomme de terre et Cabillaud Petit Suisse Compote Pomme Raisin Cannelle	Potiron riz aux herbes de Provence sauté de veau Fromage blanc nature Compote Pomme Coing Vanille	Courgettes à la menthe pommes de terre et filet de Saumon Yaourt nature Compote Poire Lavande
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Bœuf Purée de Courge muscade Purée de patates douces Compote de Poires	Mixé de Poulet Purée de Brocolis Purée de pommes de terre Compote de Pommes	Mixé de Cabillaud Purée de Blanc de Poireau Purée de patates douces Compote de Poires	Mixé de Veau Purée de Potiron Purée de pommes de terre Compote de Pommes	Mixé de Saumon Purée de Courgette Purée de patates douces Compote de Poires



Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Pour les bébés et moyens : purées de carottes en complément possibles

GOUTERS Du 12 au 16 octobre 2020

Tous les repas (entrées plats 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.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands	Fruit de saison Beurre Pain	Compote Poire Coing Yaourt vanille Petit Beurre	Fruit de saison Emmental Pain	Jus de pomme Tapioca au lait	Fruit de saison Fromage frais à tartiner Biscotte
  Moyens + Bébés	Compote de Pommes Petit Suisse Quignon de pain	Compote Poire Coing Yaourt nature Petit Beurre	Compote de Pommes Fromage Blanc Quignon de pain	Jus de pomme Tapioca au lait	Compote de Pommes Petit Suisse Boudoir



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



Pêche
Durable

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Pour les bébés et moyens : purées de carottes en complément possibles

DEJEUNERS

Du 19 au 23 octobre 2020

Découverte du Navet jaune

Tous les repas (entrées plats 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.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Texture "Morceaux"	<p>Salade de quinoa</p> <p>Carottes à la crème et filet de Cabillaud au cumin</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Potiron Vanille</p>	<p>Courge muscade boulgour en persillade et sauté de veau</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade vinaigrette</p> <p>Poulet basquaise revisité</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme Raisin Orange</p>	<p>Navets jaunes et violets pâtes et filet de saumon</p> <p>Brique de vache</p> <p>Gateau aux pommes maison</p>	<p>Carottes et Panais râpés au jus de citron</p> <p>Patates douces à la coriandre et sauté de bœuf</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>
 Moyens Texture "Ecrasé"	<p>Carottes à la crème pomme de terre et filet de Cabillaud au cumin</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Potiron Vanille</p>	<p>Courge muscade boulgour en persillade et sauté de veau</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Poire Réglisse</p>	<p>Poulet basquaise revisité</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Raisin Orange</p>	<p>Navets jaunes et violets pâtes et filet de saumon</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Banane Pomme Citronnelle</p>	<p>Courgettes patates douces à la coriandre et sauté de bœuf</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Poire Prune</p>
 Bébés Texture "Purée"	<p>Mixé de Cabillaud</p> <p>Purée de Courgettes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Veau</p> <p>Purée de Courge Muscade</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Poulet</p> <p>Purée de Brocolis</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Saumon</p> <p>Purée de Blanc de Poireau</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Bœuf</p> <p>Purée de Courgette</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote de Pommes</p>



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



Pêche Durable

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Pour les bébés et moyens : purées de carottes en complément possibles

GOUTERS Du 19 au 23 octobre 2020

Tous les repas (entrées plats 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.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands	Fruits de saison Yaourt nature Petit Beurre	Confiture Pain Verre de lait	Fruits de saison Chocolat Pain	Compote Pomme Raisin Yaourt nature Cracotte	Fruits de saison Fromage Blanc Boudoir
  Moyens + Bébés	Compote de Poire Yaourt nature Petit Beurre	Compote de Pomme Fromage Blanc Quignon de pain	Compote de Poire Petit Suisse Quignon de pain	Compote Pomme Raisin Yaourt nature Petit Beurre	Compote de Poire Fromage Blanc Boudoir



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



Pêche
Durable

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Pour les bébés et moyens : purées de carottes en complément possibles

DEJEUNERS

Du 26 au 30 octobre 2020

Découverte du Topinambour

Tous les repas (entrées plats 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.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Grands Texture "Morceaux"</p>	<p>Betteraves en persillade</p> <p>Riz et sauté de veau à la sauge</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brocolis au curry semoule et filet de saumon</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Poire Gingembre</p>	<p>Cake aux légumes</p> <p>Courgettes et filet de poulet à l'estragon</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote Pomme Carotte Orange</p>	<p>Carottes purée de pommes de terre et topinambour et filet de Cabillaud</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de patates douces à la châtaigne</p> <p>Citrouilles et champignons à la crème et sauté de bœuf</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Moyens Texture "Ecrasé"</p>	<p>Legumes d'automne (courges, navets carottes) riz et sauté de veau à la sauge</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Coing Mélisse</p>	<p>Brocolis au curry semoule et filet de saumon</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Poire Gingembre</p>	<p>Courgettes patates douces et filet de poulet à l'estragon</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Carotte Orange</p>	<p>Carottes purée de pommes de terre et topinambour et filet de Cabillaud</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Raisin Epices</p>	<p>Citrouilles et champignons à la crème pommes de terre et sauté de bœuf</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Poire Cardamome</p>
<p>Bébés Texture "Purée"</p>	<p>Mixé de Veau</p> <p>Purée de Courge butternut</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Saumon</p> <p>Purée de Brocolis</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Poulet</p> <p>Purée de Courgettes</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Cabillaud</p> <p>Purée de Blanc de Poireau</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Bœuf</p> <p>Purée de Citrouille</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote de Poires</p>



Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Pour les bébés et moyens : purées de carottes en complément possibles

GOUTERS Du 26 au 30 octobre 2020

Tous les repas (entrées plats 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.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands	Compote de Pomme Fromage blanc nature Barquette à la fraise	Fruit de saison Beurre Pain	Fruit de saison Yaourt nature Palmier	Compote de Poire Banane Fromage fondu nature Pain	Fruit de saison Petit Suisse Cracotte
  Moyens & Bébés	Compote de Pomme Fromage blanc nature Biscuit Bébé	Compote de Poire Petit Suisse Quignon de pain	Compote de Pomme Yaourt nature Boudoir	Compote de Poire Banane Fromage blanc nature Quignon de pain	Compote de Pomme Petit Suisse Biscuit Bébé



Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Pour les bébés et moyens : purées de carottes en complément possibles