

DEJEUNERS

Du 31 mai au 4 juin 2021

Découverte des Pêches et des Courgettes blanches

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 Texture "Morceaux"	<p>Blettes à la crème de curry polenta au pistou  saumon</p> <p>Petit Suisse </p> <p>Compote Pomme Pêche</p>	<p>Velouté de courgettes à la crème</p> <p>boullgour et filet de poulet</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres</p> <p>Blé et sauté de bœuf</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Fraise</p> <p>Menthe</p>	<p>Risotto de chou fleur et brocolis et sauté de veau</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Banane Pomme</p> <p>Jus de coco</p>	<p>Ma première ratatouille (courgettes, tomates, aubergines, poivrons, pdt) au Cabillaud Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
 Moyens Texture "Ecrasé"	<p>Blettes à la crème de curry polenta au pistou  saumon</p> <p>Petit Suisse </p> <p>Compote Pomme Pêche</p>	<p>Carottes au thym boullgour et filet de poulet</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Eucalyptus</p>	<p>Courgettes blanches et vertes blé et sauté de bœuf</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Fraise</p> <p>Menthe</p>	<p>Risotto de chou fleur et brocolis et sauté de veau</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Banane Pomme</p> <p>Jus de coco</p>	<p>Ma première ratatouille (courgettes, tomates, aubergines, poivrons, pdt) au Cabillaud Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Nectarine</p> <p>Basilic</p>
 Bébés Texture	<p>Mixé de Saumon </p> <p>Purée de Betteraves</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Poulet</p> <p>Purée de Carottes</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Bœuf</p> <p>Purée de Courgettes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Veau</p> <p>Purée de Brocolis</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Cabillaud</p> <p>Purée de Aubergines</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote de Poires</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)



Label Rouge

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 31 mai au 4 juin 2021

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 au chocolat	Compote de Poire Fromage frais à tartiner Pain	Confiture Pain Verre de lait	Fruit de saison Fromage blanc nature Cracottes	Jus de fruit Yaourt nature Petit Beurre
  Moyens + Bébés	Compote de Pomme Yaourt nature Petit Beurre	Compote de Poire Fromage blanc nature Quignon de pain	Compote de Pomme Petit Suisse Quignon de pain	Compote de Poire Fromage blanc nature Biscuit bébé	Compote de Pomme Yaourt nature Petit Beurre



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

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

DEJEUNERS

Du 7 au 11 juin 2021

Découverte de l'abricot

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 Texture "Morceaux"	Courgettes à la menthe semoule et Veau Buche de chèvre Compote Pomme Fraise Gingembre	Paella au poulet Olé ! Fromage blanc nature Fruit de saison	Concombre et courgettes à la ciboulette, millet crème au cumin et cabillaud Petit Suisse Compote Pomme Abricot	Gaspachoooooo pomme de terre et filet de bœuf Coulommiers Fruit de saison	Cake à la courgette chèvre emmental Sandwich au thon fromage frais et tomates Fruit de saison
 Moyens Texture "Ecrasé"	Courgettes à la menthe semoule et Veau Yaourt nature Compote Pomme Fraise Gingembre	Paella au poulet Olé ! Fromage blanc nature Compote Pomme Melon Vanille	Concombre et courgettes à la ciboulette, millet crème au cumin et cabillaud Petit Suisse Compote Pomme Abricot	Carottes au persil pomme de terre et filet de bœuf Fromage blanc nature Compote Banane Pomme Citron	Blettes sauce tomates et poivrons, pâtes au saumon Yaourt nature Compote Pomme Aubépine
 Bébés Texture	Mixé de Veau Purée de Courgettes Purée de patates douces Compote de Poires	Mixé de Poulet Purée de Petits Pois Purée de pommes de terre Compote de Pommes	Mixé de Cabillaud Purée de Courgettes Purée de patates douces Compote de Poires	Mixé de Bœuf Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote de Pommes	Mixé de Saumon Purée de Brocolis Purée de patates douces Compote de Poires



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

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



Label Rouge

GOUTERS Du 7 au 11 juin 2021

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	Jus de fruits Yaourt vanille Petit Beurre	Fruit de saison Emmental Pain	Compote Poire Yaourt nature Cracottes	Fruit de saison Fromage frais à tartiner Biscotte
  Moyens + Bébés	Compote de Pommes Petit Suisse Quignon de pain	Compote Poire Yaourt nature Petit Beurre	Compote de Pommes Fromage Blanc Quignon de pain	Compote Poire Yaourt nature Petit Beurre	Compote de Pommes Fromage Blanc Boudoir

 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

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

DEJEUNERS

Du 14 au 18 juin 2021

Découverte des Melon canari

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 Texture "Morceaux"	<p>Tomates</p> <p>Pommes de terre et poisson du jour</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Mélisse</p>	<p>Betteraves et riz Bœuf thaï (gingembre, citronnelle jus coco coriandre)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courgettes gratin dauphinois et sauté de veau</p> <p>Mimolette</p> <p>Gâteau à la pêche maison</p>	<p>Melon au basilic</p> <p>quinoa et filet de dinde à l'estragon</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes et haricots verts au persil, millet et filet de saumon mariné aux agrumes (orange, citron vert, pomelo) </p> <p>Brique de brebis </p> <p>Compote Pomme Abricot</p> <p>Menthe</p>
 Moyens Texture "Ecrasé"	<p>Concombre et brocolis sauce tomate persil et pommes de terre et poisson du jour</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Mélisse</p>	<p>Betteraves et riz Bœuf thaï (gingembre, citronnelle jus coco coriandre)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Banane Pomme Fraise Citron vert</p>	<p>Courgettes gratin dauphinois et sauté de veau</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Melon Canari</p>	<p>Ratatouille au quinoa et filet de dinde à l'estragon</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Pêche Basilic</p>	<p>Carottes et haricots verts au persil, millet et filet de saumon mariné aux agrumes (orange, citron) </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Abricot</p> <p>Menthe</p>
 Bébés Texture	<p>Mixé de Poisson du jour</p> <p>Purée de Brocolis</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Bœuf</p> <p>Purée de Betteraves</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Veau</p> <p>Purée de Courgettes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Dinde</p> <p>Purée de Aubergines</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Saumon </p> <p>Purée de Carottes</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)



Label Rouge

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 14 au 18 juin 2021

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	Compote de Poire Petit Suisse Pain	Fruits de saison Fromage Blanc Cracotte	Fruits de saison Confiture Pain
  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 de Pomme Fromage Blanc Biscuit Bébé	Compote de Poire Yaourt nature Quignon de pain



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

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

DEJEUNERS

Du 21 au 25 juin 2021

Découverte des Cerises

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.)



GRANDS
Texture
"Morceaux"

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Couscous au bœuf (courgettes navets, carottes tomates, semoule, raisins secs, oignons, cumin coriandre) Emmental Fruit de saison</p>	<p>Ratatouille froide polenta filet de canard Coulommiers Compote Pomme cerise</p>	<p>Semoule aux légumes Blanquette de la mer (Brocolis haricots verts persil et crème et poisson du jour Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Concombres Aubergines sauce tomates, poivrons et basilic riz et filet de poulet Fromage blanc nature Fruit de saison</p>	<p>Bâtonnets de légumes Sandwich au thon fromage frais et tomates Petit Suisse Compote Pomme Melon Canari Vanille</p>



Moyens
Texture
"Ecrasé"

	<p>Couscous au bœuf (courgettes navets, carottes tomates, semoule, raisins secs, oignons, cumin coriandre) Fromage blanc nature Compote Banane Pomme citron menthe</p>	<p>Carottes aux champignons polenta filet de canard Petit Suisse Compote Pomme cerise</p>	<p>Blanquette de la mer (Brocolis haricots verts pomme de terre persil et crème et poisson du jour Yaourt nature Compote Pomme Pêche Abricot</p>	<p>Concombres Aubergines sauce tomates, poivrons et basilic riz et filet de poulet Fromage blanc nature Compote Pomme Orange Cannelle</p>	<p>Duo de courgettes jaunes et blanches au persil quinoa et saumon Petit Suisse Compote Pomme Melon Canari Vanille</p>
--	--	---	--	---	--



DEBES
Texture
"Purée"

	<p>Mixé de Bœuf Purée de Courgettes vertes Purée de patates douces Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Canard Purée de Carottes multicolores Purée de pommes de terre Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Poisson blanc Purée de Brocolis Purée de patates douces Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Poulet Purée de Aubergines Purée de pommes de terre Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Saumon Purée de Courgettes jaunes Purée de patates douces Compote de Pommes</p>
--	--	---	--	--	--



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)



Label
Rouge

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 21 au 25 juin 2021

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
	Fruit de saison Petit Suisse Petit Beurre	Jus de fruit Yaourt nature Pain	Compote de Poires Yaourt aromatisé à la vanille Boudoir	Fruit de saison Petit Suisse Pain et confiture	Fruit de saison Fromage frais à tartiner Pain
 	Compote Poire Petit Suisse Petit Beurre	Compote de Pommes Yaourt nature Quignon de pain	Compote de Poires Fromage blanc Boudoir	Compote de Pommes Petit Suisse Quignon de pain	Compote de Poires Fromage blanc Quignon de pain

DEJEUNERS

Du 28 au 2 juillet 2021

Découverte de la Rhubarbe et Pastèque

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>Moussaka de bœuf revisitée (aubergines, carottes, tomates, pommes de terre, thym oignons, maizena, lait)</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Rhubarbe</p>	<p>Gaspachoooo</p> <p>riz et sauté de veau</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cianfotta (courgettes, tomates, aubergines, poivrons rouge, pommes de terre, oignon rouge celeri persil basilic origan) et poisson blanc du jour</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Abricot Verveine</p>	<p>Pastèque</p> <p>Polenta à l'aneth et filet de poulet</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Duo de courgettes jaunes et blanches coquillettes au basilic et filet de saumon</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Banane Pomme Vanille</p>
 <p>Moyens Texture "Ecrasé"</p>	<p>Moussaka de bœuf pour bébé (aubergines, carottes, tomates, pommes de terre, thym oignons, maizena, lait)</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Rhubarbe</p>	<p>Courge au romarin, riz et sauté de veau</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Pêche Menthe</p>	<p>Cianfotta (courgettes, tomates, aubergines, poivrons rouge, pommes de terre, oignon rouge celeri persil basilic origan) et poisson blanc du jour</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Abricot Verveine</p>	<p>Carottes polenta à l'aneth et filet de poulet</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Violette</p>	<p>Duo de courgettes jaunes et blanches coquillettes au basilic et filet de saumon</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Banane Pomme Vanille</p>
 <p>Texture "Purée"</p>	<p>Mixé de Bœuf</p> <p>Purée de Aubergines</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Veau</p> <p>Purée de Courge</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Poisson blanc</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 Carottes</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Saumon</p> <p>Purée de Courgettes jaunes</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)



Label Rouge

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 28 au 2 juillet 2021

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 au chocolat	Compote de Pomme Fromage frais à tartiner Biscotte	Confiture Pain Fromage Blanc	Jus de fruits Yaourt nature Cracottes	Fruits de saison Coulommiers Pain
  Moyens + Bébés	Compote de Pomme 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 Fromage Blanc Quignon de pain



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

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