

DEJEUNERS

Du 3 au 7 mai 2021

Découverte des Tomates

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"	Velouté de carottes pommes de terre et filet de saumon Petit Suisse  Compote Virgin Mojito (pomme citron citron vert menthe)	Courge, sarrasin à la coriandre et sauté de veau Coulommiers Fruit de saison	Carottes multicolores à la crème d'asperges vertes quinoa et filet de dinde Yaourt nature Compote Banane Pomme Hibiscus	Pack Choi à la tomate et oignons pâtes et sauté de bœuf Emmental Fruit de saison	Salade de pommes de terre Courgettes au persil et dos de cabillaud Yaourt nature Compote Pomme Guimauve
 Moyens Texture "Ecrasé"	Brocolis en sauce (crème emmental muscade) pommes de terre et filet de saumon  Petit Suisse Compote Virgin Mojito (pomme citron citron vert menthe)	Courge, sarrasin à la coriandre et sauté de veau Fromage blanc nature Compote Pomme Raisins secs vanille	Carottes multicolores à la crème d'asperges vertes quinoa et filet de dinde Yaourt nature Compote Banane Pomme Hibiscus	Pack Choi à la tomate et oignons pâtes et sauté de bœuf Petit Suisse Compote Pomme Fraise Menthe	Courgettes au persil boulgour et dos de cabillaud Yaourt nature Compote Pomme Guimauve
 Texture "Purée"	Mixé de Saumon  Purée de Brocolis Purée de pommes de terre Compote de Pommes	Mixé de Veau Purée de Courge Purée de patates douces Compote de Poires	Mixé de Dinde Purée de Carottes multicolores Purée de pommes de terre Compote de Pommes	Mixé de Bœuf Purée de Betteraves rouges Purée de patates douces Compote de Poires	Mixé de Cabillaud Purée de Courgettes Purée de pommes de terre Compote de Pommes

 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 3 au 7 mai 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	Jus de fruit Fromage frais à tartiner Biscotte	Confiture Pain Fromage Blanc	Compote de Pomme Yaourt nature Cracottes	Fruits de saison Coulommiers Pain
  Moyens + Bébés	Compote de Poire 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

DEJEUNERS

Du 10 au 14 mai 2021

Découverte des Poivrons

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>Poulet basquaise revisité (carottes pâtes tomates poivrons oignon paprika citron) Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Salade de quinoa aux poivrons courgettes sauce tomate ail basilic</p> <p>Potimarron vert (Shiatsu) et veau à la sauge</p> <p>Camembert Compote Banane Pomme Badiane</p>	<p>Betteraves à la citronnelle millet et filet de cabillaud</p> <p>Brique au lait de vache Fruit de saison</p>	<p>Carottes rapées</p> <p>riz et filet de bœuf</p> <p>Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Courgettes à la sarriette semoule et filet de saumon</p> <p>Fromage blanc nature Compote Pomme Fleur d'orange</p>
 Moyens Texture "Ecrasé"	<p>Poulet basquaise revisité (carottes pâtes tomates poivrons oignon paprika citron) Yaourt nature Compote Pomme Figue Orange</p>	<p>Potimarron vert (Shiatsu) semoule et veau à la sauge</p> <p>Fromage blanc nature Compote Banane Pomme Badiane</p>	<p>Betteraves à la citronnelle millet et filet de cabillaud</p> <p>Petit Suisse Compote Poire Lavande</p>	<p>Blettes sauce tomate ail et basilic riz et filet de bœuf</p> <p>Yaourt nature Compote Pomme Fraise Gingembre</p>	<p>Courgettes à la sarriette semoule et filet de saumon</p> <p>Fromage blanc nature Compote Pomme Fleur d'orange</p>
 Bébés Texture "Purée"	<p>Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Veau Purée de Potimarron shiatsu Purée de patates douces Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Cabillaud Purée de Betteraves Purée de pommes de terre Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Boeuf Purée de Brocolis Purée de patates douces Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Saumon Purée de Courgettes Purée de pommes de terre 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 10 au 14 mai 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	Fruit de saison Yaourt vanille Petit Beurre	Compote de Pomme Yaourt nature Pain	Jus de fruits Petit Suisse Cake	Fruit de saison Fromage frais à tartiner Biscotte
  Moyens + Bébés	Compote de Pommes Fromage Blanc Quignon de pain	Compote Poire Petit Suisse Petit Beurre	Compote de Pomme Yaourt nature Quignon de pain	Compote Poire Petit Suisse Petit Beurre	Compote de Pommes Yaourt nature 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 17 au 21 mai 2021

Découverte des Nectarines et Haricots verts

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>Betteraves riz à l'estragon et filet de canard Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Nectarine</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Semoule à la crème et cumin et filet de poulet Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Brocolis millet sauce pistou et filet de saumon Emmental  Compote Pomme Banane Rooibos</p>	<p>Osso bucco revisité pour bébé (carottes tomates pdt bouquet garni oignons) Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Bâtonnets de légumes et fromages frais</p> <p>Sandwich au blanc de poulet</p> <p>Gateau de pommes nectarines maison</p>
 Moyens Texture "Ecrasé"	<p>Betteraves riz à l'estragon et filet de canard Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Nectarine</p>	<p>Courgettes semoule à la crème et cumin et filet de poulet Yaourt nature Compote Pomme Fraise Coriandre</p>	<p>Brocolis millet sauce pistou et filet de saumon Fromage blanc nature  Compote Pomme Banane Rooibos</p>	<p>Osso bucco revisité pour bébé (carottes tomates pdt bouquet garni oignons) Yaourt nature Compote Poire Pomme Citron vert</p>	<p>Mon premier Aioli!!!!!! (haricots verts, choufleur pommes de terre, dos de cabillaud) Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Mélisse</p>
 Bébés Texture	<p>Mixé de Canard Purée de Betteraves Purée de patates douces Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Poulet Purée de Courgettes Purée de pommes de terre Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Saumon  Purée de Brocolis Purée de patates douces Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Veau Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Cabillaud Purée de Haricots verts 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 17 au 21 mai 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	Compote Pomme Cracottes Verre de lait	Fruits de saison Petit Suisse Pain	Jus de fruit Fromage Blanc Pain	Fruits de saison Yaourt nature Boudoir
 Moyens + Bébés	Compote de Poire Yaourt nature Petit Beurre	Compote Pomme Fromage Blanc Biscuit Bébé	Compote de Poire Petit Suisse Quignon de pain	Compote Pomme Fromage Blanc Quignon de pain	Compote de Poire Yaourt nature 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 24 au 28 mai 2021

Découverte du Melon et des Aubergines

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"	Salade de courgettes au citron et basilic pommes de terre et sauté de bœuf Camembert Fruit de saison	Pastasotto (crème et parmesan) de chou fleur et courgettes et filet de saumon  Fromage blanc nature Fruit de saison	Carottes râpées Poulet thaï revisité (riz, mangue, jus de coco, coriandre) Petit Suisse Compote Pomme Melon	Cake aux légumes et gruyère Aubergines à la sauce tomate et basilic et sauté de veau Yaourt nature Fruit de saison	Cabillaud andalou Courgettes et poivrons, pommes de terre Coulommiers Compote Pomme Romarin
 Moyens Texture "Ecrasé"	Carottes et petits pois aux oignons pommes de terre et sauté de bœuf Yaourt nature Compote Pomme Nectarine Menthe	Pastasotto (crème et parmesan) de chou fleur et courgettes et filet de saumon  Fromage blanc nature Compote Pomme Fraise Basilic	Betteraves et poulet thaï revisité (riz, mangue, jus de coco, coriandre) Petit Suisse Compote Pomme Melon	Aubergines à la sauce tomate et basilic semoule et sauté de veau Yaourt nature Compote Pomme Verveine	Cabillaud andalou Courgettes et poivrons, pommes de terre Petit Suisse Compote Pomme Romarin
 Bébés Texture "Dirée"	Mixé de Bœuf Purée de Petits Pois Purée de pommes de terre Compote de Poires	Mixé de Saumon  Purée de Carottes Purée de patates douces Compote de Pommes	Mixé de Poulet Purée de Betteraves Purée de pommes de terre Compote de Poires	Mixé de Veau Purée de Aubergines Purée de patates douces Compote de Pommes	Mixé de Cabillaud Purée de Courgettes Purée de pommes de terre Compote de Poires



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 24 au 28 mai 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 Fromage blanc nature Palmiers	Fruit de saison Beurre Pain	Fruit de saison Yaourt nature Biscuit aux fruits	Compote de Poire Fromage fondu nature Pain	Fruit de saison Yaourt nature 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 Fromage blanc nature Quignon de pain	Compote 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