

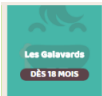

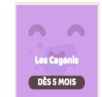
# DEJEUNERS

## Du 1 au 5 novembre 2021

### Découverte des Pois Gourmands



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
 <b>Grands</b> <b>Texture</b> <b>"Morceaux"</b>	<p>Salade de pommes de terre en persillade</p> <p>Betteraves rouges et chou fleur polenta et sauté de bœuf</p> <p>Brie</p> <p>Compote Pomme Citron Menthe</p>	<p>Velouté de pois gourmands et brocolis à la crème</p> <p>Courge longue de Nice boulgour et filet de Cabillaud</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courgettes à la menthe semoule et sauté de veau</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Paellaaaa pour bébé revisitée au poulet (carottes courgettes pois gourmands riz curcuma)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Poire Violette</p>	<p>Brocolis, pâtes aux champignons et crème et filet de saumon</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>
 <b>Moyens</b> <b>Texture</b> <b>"Ecrasé"</b>	<p>Betteraves rouges et chou fleur polenta et sauté de bœuf</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Citron Menthe</p>	<p>Courge longue de Nice boulgour et filet de Cabillaud</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Banane Pomme Pamplemousse</p>	<p>Courgettes à la menthe semoule et sauté de veau</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Mandarine Basilic</p>	<p>Paellaaaa pour bébé revisitée au poulet (carottes courgettes pois gourmands riz curcuma)</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Poire Violette</p>	<p>Brocolis, pâtes aux champignons et crème et filet de saumon</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme aux 4 épices</p>
 <b>Petits</b> <b>Texture</b> <b>"Purée"</b>	<p>Mixé de Bœuf</p> <p>Purée de Betteraves rouges</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Cabillaud</p> <p>Purée de Courge longue de Nice</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 Poulet</p> <p>Purée de Carottes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Poire Violette</p>	<p>Mixé de Saumon</p> <p>Purée de Brocolis</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

# GOUTERS

## Du 1 au 5 novembre 2021

### Découverte des Pois Gourmands

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
 <b>Grands</b>	Fruit de saison Yaourt nature Petit Beurre au chocolat	<b>Compote de Pomme</b> Fromage frais à tartiner Biscotte	Confiture Fromage Blanc Cracottes	Jus de fruit Yaourt nature Pain	Fruits de saison Camembert Pain
  <b>Moyens &amp; Bébés</b>	<b>Compote de Poire</b> Yaourt nature Petit Beurre	<b>Compote de Pomme</b> Petit Suisse Boudoir	<b>Compote de Poire</b> Fromage Blanc Biscuit bébé	<b>Compote de Pomme</b> Yaourt nature Quignon de pain	<b>Compote de Poire</b> 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

Le menu est consultable sur le site de la ville de Manosque dans la rubrique :

Mon quotidien / Enfance-jeunesse / Petite enfance / Pôle multi accueil du Moulin neuf (menus) ou La Farandole (menus)




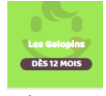

# DEJEUNERS

## Du 8 au 12 novembre 2021

### Découverte de la Clémentine et Grenade



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
 <b>Grands</b> <b>Texture</b> <b>"Morceaux"</b>	<b>Brocolis gratin dauphinois revisité et filet de bœuf</b>  Coulommiers Compote Pomme Clémentine	<b>Salade de pommes de terre ail et persil</b>  <b>Ratatouille de légumes quinoa et filet de poulet</b>  Yaourt nature Fruit de saison	<b>Courge spaghetti patates douces et filet de Saumon</b>  Emmental Compote Pomme Banane Citron	<b>Carottes en persillade pommes de terre et canard nantais aux pommes</b>  Petit Suisse Fruit de saison	<b>Salade de Betteraves</b>  <b>Chou fleur et courgettes blé et sauté de bœuf</b>  Yaourt nature Fruit de saison
 <b>Moyens</b> <b>Texture</b> <b>"Ecrasé"</b>	<b>Brocolis gratin dauphinois revisité et filet de bœuf</b>  Petit Suisse Compote Pomme Clémentine	<b>Ratatouille de légumes quinoa et filet de poulet</b>  Yaourt nature Compote Poire Mélisse	<b>Courge spaghetti patates douces et filet de Saumon</b>  Fromage blanc nature Compote Pomme Banane Citron	<b>Carottes en persillade pommes de terre et canard nantais aux pommes</b>  Petit Suisse Compote Pomme Grenade	<b>Chou fleur et courgettes blé et sauté de bœuf</b>  Yaourt nature Compote Pomme Fleur d'oranger
 <b>Texture</b> <b>"Purée"</b>	<b>Mixé de Bœuf</b>  Purée de Brocolis  Purée de pommes de terre Compote de Pommes	<b>Mixé de Poulet</b>  Purée de Blanc de Poireau  Purée de patates douces Compote de Poires	Mixé de Saumon  Purée de Courge Spaghetti  Purée de pommes de terre Compote de Pommes	<b>Mixé de Canard</b>  Purée de Carottes  Purée de patates douces Compote de Poires	<b>Mixé de Bœuf</b>  Purée de Betteraves rouges  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

## GOUTERS Du 8 au 12 novembre 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
 <b>Grands</b>	Fruits de saison Yaourt nature Petit Beurre	Jus de fruit Fromage frais à tartiner Pain	Confiture Petit Suisse Biscotte	<b>Compote de Pomme</b> Yaourt nature Cracottes	Fruits de saison Coulommiers Pain
  <b>Moyens &amp; Bébés</b>	<b>Compote de Poire</b> Yaourt nature Petit Beurre	<b>Compote de Pomme</b> Fromage Blanc Quignon de pain	<b>Compote de Poire</b> Petit Suisse Boudoir	<b>Compote de Pomme</b> Yaourt nature Biscuit bébé	<b>Compote de Poire</b> 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

Le menu est consultable sur le site de la ville de Manosque dans la rubrique :

Mon quotidien / Enfance-jeunesse / Petite enfance / Pôle multi accueil du Moulin neuf (menus) ou La Farandole (menus)





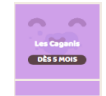

# DEJEUNERS

## Du 15 au 19 novembre 2021

### Découverte des Blettes



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
 <b>Grands</b> Texture "Morceaux"	Risotto de blettes et dos de Cabillaud Yaourt nature Fruit de saison	Velouté dubarry Potiron pâtes au basilic et sauté de veau Camembert Compote Pomme Hibiscus	Fondue de poireaux à la mozzarella et crème, blé et filet de poulet Petit Suisse Fruit de saison	Bœuf bourguignon revisité pour bébé Brique au lait de vache Compote Poire Coing aux Epices	Salade de quinoa Brocolis semoule aux herbes de Provence et filet de saumon  Yaourt nature Fruit de saison
 <b>Moyens</b> Texture "Ecrasé"	Risotto de blettes et dos de Cabillaud Yaourt nature Compote Poire Pruneau	Potiron pâtes au basilic et sauté de veau Fromage blanc nature Compote Pomme Hibiscus	Fondue de poireaux à la mozzarella et crème, blé et filet de poulet Petit Suisse Compote Banane Pomme Badiane	Bœuf bourguignon revisité pour bébé Fromage blanc nature Compote Poire Coing aux Epices	Brocolis semoule aux herbes de Provence et filet de saumon  Yaourt nature Compote Pomme Clémentine Basilic
 <b>Bébés</b> Texture "Purée"	Mixé de Cabillaud Purée de Carottes Purée de patates douces Compote Poire Pruneau	Mixé de Veau Purée de Potiron Purée de pommes de terre Compote Pomme Hibiscus	Mixé de Poulet Purée de Blanc de Poireau 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






Label  
Rouge

## GOUTERS

### Du 15 au 19 novembre 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
 <b>Grands</b>	Fruit de saison Beurre Pain	Fruit de saison Yaourt vanille Petit Beurre	<b>Compote de Pomme</b> Yaourt nature Cake	Jus de fruits Yaourt nature Pain	Fruit de saison Fromage frais à tartiner Biscotte
  <b>Moyens &amp; Bébés</b>	<b>Compote de Pommes</b> Fromage Blanc Quignon de pain	<b>Compote Poire</b> Petit Suisse Petit Beurre	<b>Compote de Pomme</b> Yaourt nature Petit Beurre	<b>Compote Poire</b> Yaourt nature Quignon de pain	<b>Compote de Pommes</b> 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

Le menu est consultable sur le site de la ville de Manosque dans la rubrique :

Mon quotidien / Enfance-jeunesse / Petite enfance / Pôle multi accueil du Moulin neuf (menus) ou La Farandole (menus)

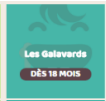



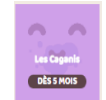

# DEJEUNERS

## Du 22 au 26 novembre 2021

### Découverte du Kaki



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
 <b>Grands</b> <b>Texture</b> <b>"Morceaux"</b>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Fondue de poireau riz au romarin et sauté de veau</p> <p>Bleu d'auvergne</p> <p>Compote Pomme Kaki</p>	<p>Carottes à la coriandre écrasé de pommes de terre et topinambour à l'ail et filet de Saumon </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes aux petits légumes</p> <p>Courges butternut boulgour et filet de poulet</p> <p>Emmental</p> <p>Gâteau aux pommes maison</p>	<p>Ratatouille des ptits frieux (navets carottes courges patates douces) et sauté de bœuf</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Chou-fleur blé en persillade et Cabillaud</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote Pomme Clémentine Cardamome</p>
 <b>Moyens</b> <b>Texture</b> <b>"Ecrasé"</b>	<p>Fondue de poireau riz au romarin et sauté de veau</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Kaki</p>	<p>Carottes à la coriandre écrasé de pommes de terre et topinambour à l'ail et filet de Saumon </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Poire Rooibos</p>	<p>Courges butternut boulgour et filet de poulet</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Abricot sec romarin</p>	<p>Ratatouille des ptits frieux (navets carottes courges patates douces) et sauté de bœuf</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Banane Pomme</p>	<p>Chou-fleur blé en persillade et Cabillaud</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Clémentine Cardamome</p>
 <b>DEES</b> <b>Texture</b> <b>"Purée"</b>	<p>Mixé de Veau</p> <p>Purée de Blanc de Poireau</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Pomme Kaki</p>	<p>Mixé de Saumon </p> <p>Purée de Carottes</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote de Poires</p>	<p>Mixé de Poulet</p> <p>Purée de Courge butternut</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote de Pommes</p>	<p>Mixé de Bœuf</p> <p>Purée de Brocolis</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote Banane Pomme</p>	<p>Mixé de Cabillaud</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)




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



Label  
Rouge

## GOUTERS Du 22 au 26 novembre 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
 <b>Grands</b>	Fruits de saison Yaourt nature Petit Beurre	<b>Compote Pomme</b> Fromage Blanc Pain	Fruits de saison Verre de lait Cracottes	Jus de fruit Fromage Blanc Pain	Fruits de saison Petit Suisse Boudoir
  <b>Moyens &amp; Bébés</b>	<b>Compote de Poire</b> Yaourt nature Petit Beurre	<b>Compote Pomme</b> Fromage Blanc Quignon de pain	<b>Compote de Poire</b> Petit Suisse Biscuit Bébé	<b>Compote Pomme</b> Yaourt nature Quignon de pain	<b>Compote de Poire</b> Petit Suisse 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

Le menu est consultable sur le site de la ville de Manosque dans la rubrique :

Mon quotidien / Enfance-jeunesse / Petite enfance / Pôle multi accueil du Moulin neuf (menus) ou La Farandole (menus)