

DEJEUNERS

Du 4 au 8 octobre 2021

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
 Grands Texture "Morceaux"	Carottes boulgour à la tomate et filet de bœuf sauce au bleu d'Auvergne Petit Suisse Compote Pomme Prune Vanille	Brocolis et coquillettes à l'aneth et filet de poulet Yaourt nature Fruit de saison	Chou-fleur courgettes pomme de terre et brandade nimoise Camembert Compote Pomme Coing	Velouté de concombres façon tzatziki Courges butternut blé au romarin et sauté de veau Yaourt nature Fruit de saison	Salade de riz Pâtisson courgettes au curcuma patate douce et filet de Saumon  Brique au lait de vache Compote Poire Banane Cannelle
 Moyens Texture "Ecrasé"	Carottes boulgour à la tomate et filet de bœuf sauce au bleu d'Auvergne Petit Suisse Compote Pomme Prune Vanille	Brocolis et coquillettes à l'aneth et filet de poulet Yaourt nature Compote Poire Réglisse	Chou-fleur courgettes pomme de terre et brandade nimoise Fromage blanc nature Compote Pomme Coing	Courges butternut blé au romarin et sauté de veau Yaourt nature Compote Pomme Raisin Verveine	Pâtisson courgettes au curcuma patate douce et filet de Saumon  Petit Suisse Compote Poire Banane Cannelle
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Bœuf Purée de Courgettes Purée de pommes de terre Compote de Pommes	Mixé de Poulet Purée de Brocolis Purée de patates douces Compote de Poires	Mixé de Cabillaud Purée de Blanc de Poireau Purée de pommes de terre Compote Pomme Coing	Mixé de Veau Purée de Courge butternut Purée de patates douces Compote de Poires	Mixé de Saumon  Purée de Pâtisson Purée de pommes de terre Compote de Pommes

GOUTERS Du 4 au 8 octobre 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	Fruit de saison Petit Suisse Cracottes	Confiture Pain Verre de lait	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 Biscuit bébé	Compote de Poire Petit Suisse Quignon de pain	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

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 11 au 15 octobre 2021

Semaine du Goût - Autour des 5 sens



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
 Grandes Texture "Morceaux"	Velouté d'automne Brocolis au gingembre riz et filet de poulet Coulommiers Compote Poire Banane Cacao	Carottes polenta et sauté de bœuf au curry Fromage blanc nature Compote Pomme Camomille	Taboulé syrien Courgettes à la menthe pommes de terre et Cabillaud Petit Suisse Fruit de saison	Potiron semoule aux herbes de Provence sauté de veau Yaourt nature Fruit de saison	Chou-fleur en persillade et pomme de terre et filet de Saumon  Bleu d'Auvergne Compote Poire Lavande
 Moyens Texture "Ecrasé"	Brocolis au gingembre riz et filet de poulet Yaourt nature Compote Poire Banane Cacao	Carottes polenta et sauté de bœuf au curry Fromage blanc nature Compote Pomme Camomille	Courgettes à la menthe pommes de terre et Cabillaud Petit Suisse Compote Pomme Raisin Cannelle	Potiron semoule aux herbes de Provence sauté de veau Yaourt nature Compote Pomme Coing Vanille	Chou-fleur en persillade et pomme de terre et filet de Saumon  Fromage blanc nature Compote Poire Lavande
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Poulet Purée de Brocolis Purée de patates douces Compote de Poires	Mixé de Bœuf Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote Pomme Camomille	Mixé de Cabillaud Purée de Courgette Purée de patates douces Compote de Poires	Mixé de Veau Purée de Potiron Purée de pommes de terre Compote Pomme Coing Vanille	Mixé de Saumon  Purée de Blanc de Poireau Purée de patates douces 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

GOUTERS Du 11 au 15 octobre 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	Compote de Pommes Emmental Biscotte	Confiture Lait Pain	Fruit de saison Fromage frais à tartiner Pain
  Moyens & Bébés	Compote de Pommes Petit Suisse Quignon de pain	Compote Poire Yaourt nature Petit Beurre	Compote de Pommes Fromage Blanc Boudoir	Compote Poire Petit Suisse Quignon de pain	Compote de Pommes 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

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 18 au 22 octobre 2021

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
 Les Galvards DÈS 18 MOIS Texture "Morceaux"	Salade de quinoa Carottes à la crème pomme de terre et filet de Cabillaud au cumin Petit Suisse Compote Pomme Potiron Vanille	Courge muscade boulgour en persillade et sauté de veau Yaourt nature Fruit de saison	Poulet basquaise revisité (riz courgettes tomates poivrons) Emmental Compote Pomme Raisin Orange	Navets jaunes et violets pâtes au pesto et filet de saumon  Brique de vache Gâteau aux pommes maison	Velouté de Carottes et Panais à la crème Courgettes patates douces à la coriandre et sauté de bœuf Yaourt nature Fruit de saison
 Les Galopins DÈS 12 MOIS Moyens Texture "Ecrasé"	Carottes à la crème pomme de terre et filet de Cabillaud au cumin Petit Suisse Compote Pomme Potiron Vanille	Courge muscade boulgour en persillade et sauté de veau Yaourt nature Compote Poire Réglisse	Poulet basquaise revisité (riz courgettes tomates poivrons) Fromage blanc nature Compote Pomme Raisin Orange	Navets jaunes et violets pâtes au pesto et filet de saumon  Petit Suisse Compote Banane Pomme Citronnelle	Courgettes patates douces à la coriandre et sauté de bœuf Yaourt nature Compote Pomme Prune
 Les Copains DÈS 5 MOIS Bébés Texture "Purée"	Mixé de Cabillaud Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote de Pommes	Mixé de Veau Purée de Courge Muscade Purée de patates douces Compote de Poires	Mixé de Poulet Purée de Brocolis Purée de pommes de terre Compote Pomme Raisin Orange	Mixé de Saumon  Purée de Blanc de Poireau Purée de patates douces Compote de Poires	Mixé de Bœuf Purée de Courgette Purée de pommes de terre Compote Pomme Prune



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 18 au 22 octobre 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 de Pomme Bleu d'auvergne Pain	Confiture Verre de lait Cracotte	Fruits de saison Yaourt nature Pain	Fruits de saison Chocolat Pain
  Moyens & Bébés	Compote de Poire Yaourt nature Petit Beurre	Compote de Pomme Fromage Blanc Quignon de pain	Compote de Poire Petit Suisse Biscuit Bébé	Compote de Pomme Yaourt nature Quignon de pain	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

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 25 au 30 octobre 2021

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 Repas Halloween
 Texture "Morceaux"	<p>Betteraves en persillade</p> <p>Courgettes patates douces et filet de poulet à l'estragon</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Pomme Coing Mélisse</p>	<p>Brocolis au curry semoule à l'orientale et file de saumon </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Quiche aux légumes</p> <p>Légumes d'automne (courges, navets carottes) riz et sauté de veau à la sauge</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote Pomme Carotte Orange</p>	<p>Carottes persillées 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 pommes de terre et sauté de bœuf</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>
	Et bonbons maison !!!				
 Moyens Texture "Ecrasé"	<p>Courgettes patates douces et filet de poulet à l'estragon</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Coing Mélisse</p>	<p>Brocolis au curry semoule à l'orientale et file de saumon </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Poire Gingembre</p>	<p>Légumes d'automne (courges, navets carottes) riz et sauté de veau à la sauge</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Carotte Orange</p>	<p>Carottes persillées 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 Pomme Cardamome</p>
 Texture "Purée"	<p>Mixé de Poulet</p> <p>Purée de Betteraves</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 Veau</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 Carottes</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>



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



Label
Rouge

GOUTERS Du 25 au 30 octobre 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 Yaourt nature Petit Beurre	Jus de fruit Petit Suisse Pain	Confiture Petit Suisse Boudoir	Compote de Pommes Yaourt aromatisé à la vanille Pain	Fruit de saison Fromage frais à tartiner Pain
 	Compote Poire Yaourt nature Petit Beurre	Compote de Pommes Petit Suisse Quignon de pain	Compote de Poires Petit Suisse Boudoir	Compote de Pommes Yaourt nature Quignon de pain	Compote de Poires 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)