



## GOUTERS Du 6 au 10 mars 2023

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 Banane Pomme Yaourt nature Biscuits fourrés aux fruits	Jus de fruits Petit Suisse Petit beurre au chocolat	Fruit de saison Fromage frais à tartiner Pain
 Moyens & Bébé	Compote Poire Fromage Blanc Quignon de pain	Compote Pomme Pruneau Petit Suisse Petit Beurre	Compote Banane Pomme Yaourt nature Biscuits bébé	Compote Pomme Petit Suisse Petit Beurre	Compote Pomme Mandarine Yaourt nature Quignon de pain



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras) et les autres allergènes avec une \*

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

Toutes nos viandes sont d'origine française

# GOUTERS

## Du 27 au 31 Mars 2023



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>	Compote Banane Pomme Yaourt nature Petit Beurre au chocolat	Fruits de saison Fromage frais à tartiner Pain	Confiture Biscottes Verre de lait	Fruit de saison Petit Suisse Cracottes	Yaourt nature Petit Suisse Pain
<b>Moyens</b>	Compote Banane Pomme Yaourt nature Petit Beurre	Compote Pomme Petit Suisse Quignon de pain	Compote Poire Fromage blanc nature Boudoirs	Compote Pomme Petit Suisse Biscuit bébé	Compote Poire Yaourt nature Quignon de pain

*confiture jus de fruit  
Beurre*



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras) et les autres allergènes avec une \*

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

Toutes nos viandes sont d'origine française

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>Velouté de Poireaux et pommes de terre</p> <p>Chou-fleur en persillade coquillettes au fromage (lait) et Filet de poulet</p> <p>Brie</p> <p>Compote Banane Pomme Cacao</p>	<p>Couscouuuuus hivernal de boeuf à la semoule ( poireaux carottes céleri branche raisins secs cannelle curcuma cumin ras el hanout coriandre)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Passiflore</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Pot au feu de la mer (carottes, chou-fleur fenouil riz) au saumon à la ciboulette </p> <p>Yaourt vanille</p> <p>Gateau poire chocolat (lait) (œufs)</p>	<p>Céleri rave et Epinards à la crème (lait) et curry</p> <p> pommes de terre et Filet de Dinde</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Pomme Mangue</p>	<p>Purée de courges et carottes à l'huile d'olive millet aux petits légumes et poisson blanc du jour</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Moyens Texture "Ecrasé"</p>	<p>Chou-fleur en persillade coquillettes au fromage (lait) et Filet de poulet</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Banane Pomme Cacao</p>	<p>Couscouuuuus hivernal de boeuf à la semoule ( poireaux carottes céleri branche raisins secs cannelle curcuma cumin ras el hanout coriandre)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Passiflore</p>	<p>Pot au feu de la mer (carottes, chou-fleur fenouil riz) au saumon à la ciboulette </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gateau poire chocolat (lait) (œufs)</p>	<p>Céleri rave et Epinards à la crème (lait) et curry</p> <p> pommes de terre et Filet de Dinde</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Mangue</p>	<p>Purée de courges et carottes à l'huile d'olive millet aux petits légumes et poisson blanc du jour</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Verveine Basilic</p>
<p>Bébés Texture "Purée"</p>	<p>Mixé de Poulet</p> <p>Purée de Choufleur</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Banane Pomme Cacao</p>	<p>Mixé de Bœuf</p> <p>Purée de Blanc de Poireaux</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote Pomme Passiflore</p>	<p>Mixé de Saumon </p> <p>Purée de Carottes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Poire chocolat</p>	<p>Mixé de Dinde</p> <p>Purée de Epinards</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote Pomme Mangue</p>	<p>Mixé de Poisson blanc</p> <p>Purée de Courge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Pomme Verveine Basilic</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras) et les autres allergènes avec une \*

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

Toutes nos viandes sont d'origine française

## GOUTERS Du 13 au 17 mars 2023



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 banane Poire <i>Verre de lait</i> <i>Jacobs qui rit</i> Pain	Fruits de saison Chocolat Biscottes	Jus de fruit Camembert Pain	Fruits de saison Yaourt Vanille Palmiers
 Moyens + Bébés	Compote Pomme Yaourt nature Petit Beurre	Compote banane Poire Fromage Blanc Quignon de pain	Compote Pomme Petit Suisse Palmiers	Compote Poire Fromage Blanc Quignon de pain	Compote pomme mandarine Yaourt nature Boudoir



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras) et les autres allergènes avec une \*

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

Toutes nos viandes sont d'origine française

## GOUTERS Du 20 au 24 mars 2023

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 à boire Palmiers	Jus de fruits Beurre Pain	Fruit de saison Yaourt vanille Biscuit aux fruits	Compote de Poire Fromage fondu nature Pain	Fruit de saison Yaourt nature Petit beurre
Moyens & Bébé	Compote Pomme Fromage blanc nature Biscuit Bébé	Compote Banane Poire Petit Suisse Quignon de pain	Compote Pomme Orange Yaourt nature Boudoir	Compote 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)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras) et les autres allergènes avec une \*

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

Toutes nos viandes sont d'origine française

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>Rutabaga à la coriandre polenta à l'huile d'olive et filet de cabillaud</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Poire Abricot sec</p>	<p>Chou rave et potiron boulgour aux petits oignons et Poulet à la crème (lait) et curcuma</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Pomme Pruneau Vanille</p>	<p>Velouté d'asperges</p> <p>Fondue de poireau à la mozzarella (lait) patates douces à la ciboulette et saumon</p> <p>Yaourt vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courge butternut à l'huile d'olive pommes de terre au cerfeuil sauté de dinde</p> <p>Petit Suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de <del>riz</del> aux petits légumes</p> <p>Navarin de veau aux carottes et riz à l'huile d'olive</p> <p>Brique de brebis</p> <p>Compote Pomme Mandarine Basilic</p>
<p>Moyens Texture "Ecrasé"</p>	<p>Rutabaga à la coriandre polenta à l'huile d'olive et filet de cabillaud</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Poire Abricot sec</p>	<p>Chou rave et potiron boulgour aux petits oignons et Poulet à la crème (lait) et curcuma</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Pruneau Vanille</p>	<p>Fondue de poireau à la mozzarella (lait) patates douces à la ciboulette et saumon</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Banane Pomme Bardane</p>	<p>Courge butternut à l'huile d'olive pommes de terre au cerfeuil sauté de dinde</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Anis vert</p>	<p>Navarin de veau aux carottes et riz à l'huile d'olive</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Mandarine Basilic</p>
<p>Bébés Texture "Purée"</p>	<p>Mixé de Cabillaud</p> <p>Purée de Rutabaga</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Poire Abricot sec</p>	<p>Mixé de Poulet</p> <p>Purée de Potiron</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote Pomme Pruneau Vanille</p>	<p>Mixé de Saumon</p> <p>Purée de Blanc de Poireau</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Banane Pomme Bardane</p>	<p>Mixé de Dinde</p> <p>Purée de Courge</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote Pomme Anis vert</p>	<p>Mixé de Veau</p> <p>Purée de Carottes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Pomme Mandarine Basilic</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

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><b>Grands Texture "Morceaux"</b></p>	<p>Courge à la coriandre semoule au bouillon de légumes et raisins secs et sauté de bœuf</p> <p>Bleu d'auvergne</p> <p>Compote Pomme Rooibos</p>	<p>Navets jaunes au romarin purée de patates douces et filet de cannette</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de betteraves rouges à l'huile d'olive et au persil</p> <p>Chou rouge à la ciboulette riz de Camargue et filet de Saumon</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme citron confit</p>	<p><i>Repas irlandais</i></p> <p>Soupe irlandaise de Cloughjordan (PDT oignon poireau crème persil ciboulette)</p> <p>Irish stew au poulet (navets carottes oignons) et galettes de PDT citron ciboulette</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou-fleur à la crème de cumin Millet façon risotto et filet de Cabillaud infusé aux baies de goji</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pomme mandarine verveine</p>
<p><b>Moyens Texture "Ecrasé"</b></p>	<p>Courge à la coriandre semoule au bouillon de légumes et raisins secs et sauté de bœuf</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Rooibos</p>	<p>Navets jaunes au romarin purée de patates douces et filet de cannette</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote banane Poire Fleur d'oranger</p>	<p>Chou rouge à la ciboulette riz de Camargue et filet de Saumon</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme citron confit</p>	<p>Irish stew au poulet (navets carottes oignons) et galettes de PDT citron ciboulette</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Irish mint</p>	<p>Chou-fleur à la crème de cumin Millet façon risotto et filet de Cabillaud infusé aux baies de goji</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote pomme mandarine verveine</p>
<p><b>Bébés Texture "Purée"</b></p>	<p>Mixé de Bœuf</p> <p>Purée de Courge</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote Pomme Rooibos</p>	<p>Mixé de Cannelle</p> <p>Purée de Navets jaunes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote banane Poire Fleur d'oranger</p>	<p>Mixé de Saumon</p> <p>Purée de Betteraves rouges</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote Pomme citron confit</p>	<p>Mixé de Poulet</p> <p>Purée de Carottes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Pomme Irish mint</p>	<p>Mixé de Cabillaud</p> <p>Purée de Choufleur</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote pomme mandarine verveine</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras) et les autres allergènes avec une \*

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes  
Toutes nos viandes sont d'origine française

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>Soupe de carottes épicée menthe citron</p> <p>Wok de légumes et de quinoa au cumin (poireaux courge navets jaunes) et sauté de bœuf au romarin</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poulet basquaise (carottes poivrons tomates riz)</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge aux pommes aux épices (cannelle, muscade badiane) et romarin, pommes de terre et filet de Cabillaud</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme Orange Mélisse</p>	<p>Cake aux légumes et gruyère</p> <p>Carottes pommes de terre et Dinde à la florentine (lait) (épinards, champignons, mozza, crème, basilic, huile d'olive, oignons)</p> <p>Yaourt vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fondue de poireaux à la crème (lait) et paprika</p> <p>Boullgour aux petists légumes Et filet de Saumon à la vanille</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote Pomme Romarin</p>
<p>Moyens Texture "Ecrasé"</p>	<p>Wok de légumes et de quinoa au cumin (poireaux courge navets jaunes) et sauté de bœuf au romarin</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme abricot sec romarin</p>	<p>Poulet basquaise (carottes poivrons tomates riz)</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Banane Poire jus de coco</p>	<p>Chou rouge aux pommes aux épices (cannelle, muscade badiane) et romarin, pommes de terre et filet de Cabillaud</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Orange Mélisse</p>	<p>Carottes pommes de terre et Dinde à la florentine (lait) (épinards, champignons, mozza, crème, basilic, huile d'olive, oignons)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Hibiscus</p>	<p>Fondue de poireaux à la crème (lait) et paprika</p> <p>Boullgour aux petists légumes Et filet de Saumon à la vanille</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Régilisse</p>
<p>Bébés Texture "Purée"</p>	<p>Mixé de Bœuf</p> <p>Purée de navets</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Pomme abricot sec romarin</p>	<p>Mixé de Poulet</p> <p>Purée de Carottes</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote Banane Poire jus de coco</p>	<p>Mixé de Cabillaud</p> <p>Purée de Courges</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Pomme Orange Mélisse</p>	<p>Mixé de Dinde</p> <p>Purée de Epinards</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote Pomme Hibiscus</p>	<p>Mixé de Saumon</p> <p>Purée de Blanc de Poireaux</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Pomme Régilisse</p>

*Régilisse*



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras) et les autres allergènes avec une \*

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

Toutes nos viandes sont d'origine française