DEJEUNERS
Du 01 au 05 Septembre 2025
Découverte du Jasmin et de la Courge longue de Nice

Tous les repas (entrées, plats et 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 VEGETARIEN				
Couscous végétarien (carottes, courgettes, tomates, navets, céleri branche *, pois chiches et semoule*)	**Courgettes au citron et mozzarella (lait)** **Aubergines et Poivrons mijotés, Quinoa à la tomate et** poisson du jour* **à la vanille**	**Quiche* aux épinards et à la feta (lait, œuf)** **Risotto de courge longue de Nice au curry et filet de poulet**	**Haricots verts en persillade, Polenta crémeuse (lait)** et poisson du jour *	**Soupe d'été tomates et pastèque*** **Courgettes sautées Pâtes* au basilic et Boeuf à l'estragon**
Yaourt nature	Camembert	Petit Suisse	Yaourt nature	Emmental
Compote Pomme Melon Basilic	Fruit de saison	**Compote Pomme Prune Jasmin**	Fruits de saison	Fruits de saison

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

Toutes nos viandes sont d'origine française

DEJEUNERS
Du 08 au 12 Septembre 2025
Découverte du Poireau d'été et de la Grenade

Tous les repas (entrées, plats et 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 VEGETARIEN
Salade de boulgour* aux légumes d'été		**Velouté de courge butternut à l'ail**		**Tomates au basilic**
Courges façon vichy, Pommes de terre à l'huile d'olive et poisson du jour* **au jus de persil**	**Poireaux d'été à la béchamel (lait), Pasta aglio et olio*** (ail et huile d'olive) **et filet de poulet**	**Bœuf bourguignon** (carottes, champignons, concentré de tomates, laurier, bouillon et jus de raisin) **et polenta**	**Courgettes, Boulgour* au bouillon antillais et** Poisson du jour* **à l'huile d'olive**	**Moussaka libanaise (lait)** (Aubergines, pois chiches, tomates, oignons, ail,paprika, huile d'olive) **Blé* au bouillon de légumes**
Coulommiers	Yaourt nature	Mimolette	Yaourt nature	Petit Suisse
Fruit de saison	**Compote Pomme Banane Jus de coco**	Fruit de saison	**Compote Pomme Grenade**	Fruit de saison

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

Toutes nos viandes sont d'origine française

DEJEUNERS
Du 15 au 19 Septembre 2025
Découverte de la Myrtille

Tous les repas (entrées, plats et 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 VEGETARIEN	
	Velouté de chou-fleur à la menthe	**Cake* aux courgettes, tomates et parmesan (lait, œuf)**		**Salade de lentilles en persillade**
Courge au curcuma, semoule* à la purée de poivrons et tomates et sauté de dinde	**Haricots verts au jus de coco, pommes de terre aux fines herbes et filet de poulet en sauce rouge**	**Purée de carotte au cumin, pâtes*au fromage (lait) et** poisson du jour* **(lait) à la crème et au persil**	**Blanquette végétarienne (lait)** (Coco blanc, poireaux, champignon, carottes, citron, oignon, crème fraîche et thym) **et riz**	**Courgettes au basilic, quinoa sauce tomate aux petits oignons et** poisson du jour*
Yaourt nature	Mimolette	Fromage blanc nature	Brique de brebis	Yaourt nature
Fruit de saison	**Compote Pomme Raisin Verveine**	Fruit de saison	**Compote Pomme Banane Gingembre**	Fruit de saison

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

Toutes nos viandes sont d'origine française

DEJEUNERS
Du 22 au 26 Septembre 2025
Découverte du Chou Fleur et du Nashi

Tous les repas (entrées, plats et 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 VEGETARIEN		
	Tomates, Féta (Lait)			**Salade de blé* italienne (lait)** (figues séchées, mozzarella, tomates, courgettes et menthe)
Courgettes à la menthe, blé* à la provençale et filet de poulet aux champignons	**Betterave et chou rouge au persil pâtes* au bouillon et** Poisson du jour* **au cerfeuil**	**Epinards aux petits oignons et à la tomate, risotto*(lait) et lentilles corail sauce thaï**	**Ratatouille aux herbes de provence, Boulgour et Filet de dinde à la créole** (oignon, ail, gingembre, thym et curcuma)	**Chou fleur à la crème, (lait) purée de pommes de terre à l'huile d'olive et** Poisson du jour* **au curry**
emmental	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt vanille	Camembert
Compote Pomme Poire menthe	Fruit de saison	Fruit de saison	**Compote Pomme Banane basilic**	**Compote Pomme Nashi**

Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras)

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

Toutes nos viandes sont d'origine française