

DEJEUNERS

Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

Tour de France des Saveurs : L'Est

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.)

		REPAŞ VEGETARIEN		
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Journée mondiale du végétarisme et du chocolat		
Soupe au caillou (navet carotte poireau pomme de terre paprika fumé)			Velouté de champignons	Quiche lorraine(œuf crème (lait) allumette végétale gruyere)
Epinards à la crème (lait), blé tendre complet et poulet Gaston Gérard (maïzena oignon thym crème moutarde* comté (lait))	Baeckeoffe revisité pour bébé au Poisson du jour* (carotte oignon poireau pomme de terre ail jus de raisin blanc, bouquet garni)	Choucroute végan revisitée pour bébé (Chou, Pommes de terre, Génévrier, ail, oignon et saucisses végétales)	Brocoli et croziflette*(lait) au bœuf (crozet, reblochon, crème fraîche, oignon)	Courge et quinoa au céleri* et Poisson du jour* à l'huile d'olive
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit Suisse	Emmental
Fruit de saison	Compote Pomme Griotte	Compote Pomme Banane Cacao	Compote Pomme Coing	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 06 au 10 Octobre 2025 Tour de France des Saveurs : L'OUEST

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.)

			REPAŞ VEGETARIEN		
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
		Journée mondiale du POULPE			
Salade de lentilles aux oignons et lardons végétaux		Soupe verte (poireau pommes de terre)	Velouté de carottes crémeuses (lait)		
Chou romanesco, Riz aux petits oignons et poisson du jour* beurre (lait) blanc	Kig ha farz (poireau, carotte, navet, céleri*) Sarrasin et Sauté de bœuf	Carottes et panais au jus de coco, Blé* tendre en persillade et lamelles d'encornets*	Courge à la vanille, pâtes* à l'huile d'olive et Moquette (Haricot blanc) à la tomate	Epinard à la crème (lait), Pomme de terre façon sarladaise et effiloché de canard confit	
Camembert	Yaourt nature	Emmental	Petit Suisse	Coulommiers	
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote Pomme Figue	Fruit de saison	Compote Pomme Coing	



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 13 au 17 Octobre 2025 Tour de France des Saveurs : LE SUD

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.)

REPAŞ VEGETARIEN				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de riz aux artichauts</p> <p>Tian de légumes végétal revisité pour bébé (aubergine, courgette, tomate, oignon, ail, huile d'olive) Quinoa au chèvre frais (lait)* Ecrasé de pois chiches au persil</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de fleurs de courgettes à la menthe</p> <p>Aïoli (haricot vert, fenouil, chou fleur) Pomme de terre (ail, huile d'olive, citron) et Poisson du jour*</p> <p>Yaourt vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Daube provençale (carottes, céleri *, tomates, oignons, laurier et thym) pâtes* et sauté de bœuf</p> <p>Coulommierss</p> <p>Compote Pomme Vanille Grenade</p>	<p>Soupe de poissons (lait)*</p> <p>Bouillabaisse revisitée pour bébé, (poireau, fenouil, tomate, oignon, thym, orange, paprika et curcuma) Patate douce et poisson du jour*</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme kaki</p>	<p>Ratatouille provençale, riz de Camargue et Sauté de poulet</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Fruit de saison</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

Toutes nos viandes sont d'origine française

DEJEUNERS Du 20 au 24 Octobre 2025

Tour de France des Saveurs : LE NORD

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.)

REPAŞ VEGETARIEN				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Flamiche aux poireaux (lait, œuf)*</p> <p>Epinards à la crème de Maroilles (lait)* Patates douces et poisson du jour*</p> <p>Brie</p> <p>Compote Pomme Cannelle</p>	<p>Velouté de chouf-leur à la mimolette (lait)*</p> <p>Dahl de lentilles corail aux choux de Bruxelles et riz</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cassolette du Nord (courgette, poireau béchamel (lait)* semoule* au bouillon et poisson du jour*</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Pomme ananas</p>	<p>Potage aux chicons (endives,pdt, crème (lait)*)</p> <p>Courge aux oignons, Pâtes* et Carbonade flamande (bœuf, oignon, moutarde*)</p> <p>Petits suisse fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Waterzooï de poulet (carottes, poireau, muscade céleri*, crème (lait)) et Pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

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

DEJEUNERS Du 27 au 31 Octobre 2025

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.)

			REPAS VEGETARIEN	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Halloween
 Carotte et navet braisés, Boulgour* au bouillon de légumes et poisson du jour* Emmental Compote Pomme Figue vanille	Fondue de poireaux à la crème (lait)* Riz et poulet au paprika Fromage blanc nature Fruit de saison	Velouté de légumes verts Betteraves à l'huile d'olive, Polenta crémeuse (lait)* et Bœuf aux olives Coulommiers Compote Pomme Pomelo	Salade de Quinoa aux petits légumes Chou chinois, pommes de terre aux champignons et lentilles vertes aux petits oignons Petits Suisse fruits Fruit de saison	Purée de carottes sanguines à la tomate Purée de Citrouilles, Pâtes* au curcuma et poisson du jour* Yaourt nature Fruit de saison

Grands
Texture
"Morceaux"



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

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

