



MENUS

Du 31 Août au 04 Septembre 2026

Découverte Courge longue de Nice



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	Courges longue de nice façon Vichy, Quinoa au bouillon de légumes et Poisson du jour*	Poireaux d'été à la crème* (lait), riz au paprika doux et Poulet	Bœuf façon bourguignon (carottes, champignons, concentré de tomates, jus de raisin) et Polenta	Velouté de courge à l'ail Courgettes, Boulgour* (Blé) au bouillon antillais (Gingembre,citronnelle) et Poisson du jour* à l'huile d'olive	Salade de betteraves à la fêta (Lait), menthe et à l'huile d'olive Moussaka Végétarienne (lait) (Aubergines, tomates,lait ,paprika) Blé* (Blé) au bouillon de légumes, Pois chiche au cumin
Goûter	Compote Pomme Mirabelle	Compote Pomme Banane Raisin Rouge	Compote Pomme Figue Cannelle	Compote Pomme Grenade	Compote Pomme Pastèque Menthe
 Moyens Texture "Ecrasé"	Courges longue de nice façon Vichy, Quinoa au bouillon de légumes et Mixé Poisson du jour*	Poireaux d'été à la crème* (lait), riz au paprika doux et Poulet	Carottes et Champignons Façon Bourguignon (concentré de tomates, laurier et jus de raisin), Polenta et Mixé de Bœuf	Courgettes, Boulgour* (Blé) au bouillon antillais (Gingembre,citronnelle) et Mixé de Poisson du jour*	Moussaka (lait) (Aubergines, tomates, lait, paprika) Blé* (Blé) au bouillon de légumes et Mixé de Poulet
Goûter	Compote Pommes Abricots	Compote Pomme Banane Raisin Rouge	Compote Pomme Figue Cannelle	Compote Pomme Grenade	Compote Pomme Pastèque Basilic
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courge Purée de Pois cassés	Mixé de Poulet Purée de Blanc de Poireaux Purée de Maïs	Mixé de Boeuf Purée de Carotte Purée de Petit Pois	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courgette Purée de pommes de terre	Mixé de Poulet Purée d'Aubergines Purée de Patates douces
Goûter	Compote Pommes Abricots	Compote Pomme Banane	Compote Pomme Figue	Compote Pomme	Compote Pomme Pastèque
 Introduction	Purée de Courge	Purée de Blanc de Poireaux	Purée de Carotte	Purée de Courgette	Purée d'Aubergines
Goûter	Compote Pommes Abricots	Compote Pomme Banane	Compote Pomme Figue	Compote Pomme	Compote Pomme Pastèque



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

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



MENUS

Du 07 au 11 Septembre 2026

Découverte du Galanga (Gingembre chinois)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Cake* aux courgettes, tomates et parmesan (lait, œuf, blé) Blanquette végétarienne (Lait) (Poireaux, champignon, carottes, citron, crème), Riz pilaf et Haricots blanc	Carotte au cumin, Pâtes* (Blé) au fromage* (Lait) et Poisson du jour*	Salade de lentilles verte Haricots verts au galanga, Pommes de terre aux herbes de Provence et Mijoté de Boeuf	Velouté de chou-fleur à la menthe Courgettes au basilic, quinoa sauce tomate et Poisson du jour*	Courge à la muscade, Millet au thym et Sauté de Poulet
Goûter	Compote Pomme Mirabelle	Compote Pomme Nectarine	Compote Pomme Raisin blanc Verveine	Compote Pomme Myrtille	Compote Pomme Prune
	Blanquette de Poulet (Lait) (Poireaux, champignon, carottes, citron, crème), Riz pilaf et Mixé de Poulet	Carotte au cumin, pâtes* au fromage (Lait) et Mixé de Poisson du jour*	Haricots verts au galanga, Pommes de terre aux herbes et Mixé de Bœuf	Courgettes au basilic, Quinoa sauce tomate et Mixé de Poisson du jour*	Courge à la muscade, Millet au thym et Mixé de Poulet
Goûter	Compote Pomme Mirabelle	Compote Pomme Nectarine	Compote Pomme Raisin blanc Verveine	Compote Pomme Myrtille	Compote Pomme Prune
	Mixé de Poulet Purée de Blanc de Poireaux Purée de Patates douces	Mixé de Poisson du jour* Purée de Carottes Purée de Petits pois	Mixé de Bœuf Purée de Haricots verts Purée de pommes de terre	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courgettes Purée de Lentille corail	Mixé de Poulet Purée de Courge Purée de Pois cassés
Goûter	Compote Pomme	Compote Pomme Nectarine	Compote Pomme Raisin blanc	Compote Pomme Myrtille	Compote Pomme Prune
	Purée de Blanc de Poireaux	Purée de Carottes	Purée de Haricots verts	Purée de Courgettes	Purée de Courge
Goûter	Compote Pomme	Compote Pomme Nectarine	Compote Pomme Raisin blanc	Compote Pomme Myrtille	Compote Pomme Prune



Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

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



MENUS

Du 14 au 18 Septembre 2026

Découverte de la semoule de petit épeautre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté de carottes à la badiane et lait de coco		Salade de tomates à l'huile d'olive	Salade de boulgour* (Blé) italienne (lait) (Coulis de figues, mozzarella, tomates, courgettes et menthe)	
Grands Texture "Morceaux"	Chou fleur à la crème* de cumin (lait), Polenta à l'huile d'olive et Poisson du jour*	Ratatouille de Mamie, Riz façon pilaf et Poulet à la créole (gingembre, curcuma)	Haricots verts aux échalotes, semoule de petit épeautre aux bouillon de légumes et Poisson du jour*	Epinards, Blésotto* (Lait, Blé) Haricots Rouges sauce thaï (Paprika fumé, citronnelle)	Courgettes à la menthe, Quinoa à la provençale et Poulet
Goûter	Compote Pomme Nectarine	Compote Pomme Poire	Compote Pomme Pêche Romarin	Compote Pomme Raisin	Compote Pomme Pastèque Basilic
	Chou fleur à la crème* et curry (lait), Polenta à l'huile d'olive et Mixé de Poisson du jour*	Ratatouille de Mamie, Riz façon pilaf à la créole (gingembre, curcuma) et Mixé de Poulet	Haricots verts aux échalotes, semoule de petit épeautre aux bouillon de légumes et Mixé de Poisson du jour*	Epinards, Blésotto* sauce thaï (Paprika fumé, citronnelle) (Lait, Blé) Mixé de Bœuf	Courgettes à la menthe, Quinoa à la provençale et Mixé de Poulet
Moyens Texture "Ecrasé"					
Goûter	Compote Pomme Nectarine	Compote Pomme Poire	Compote Pomme Pêche Romarin	Compote Pomme Raisin	Compote Pomme Pastèque Basilic
	Mixé de Poisson du jour* Purée de Chou fleur Purée de Patate Douce	Mixé de Poulet Purée d'Aubergines Purée de Maïs	Mixé de Poisson du jour* Purée de Haricots verts Purée de pommes de terre	Mixé de Bœuf Purée de Carottes Purée de Lentilles vertes	Mixé de Poulet Purée de Courgettes Purée de Patate douce
Bébés Texture "Purée"					
Goûter	Compote Pomme Nectarine	Compote Pomme Poire	Compote Pomme Pêche	Compote Pomme Raisin	Compote Pomme
	Purée de Chou fleur	Purée d'Aubergines	Purée de Haricots verts	Purée d'Epinards	Purée de Courgettes
Introduction					
Goûter	Compote Pomme Nectarine	Compote Pomme Poire	Compote Pomme Pêche	Compote Pomme Raisin	Compote Pomme



Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

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



MENUS

Du 21 au 25 Septembre 2026

Découverte du Nashi et du Coing 



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Veloute* de légumes de Saison (Lait) (Légumes variés)		Cake* aux figues, fromage de chèvre et tomates (lait, blé, oeuf)	Soupe chinoise aux Nouille de riz (Carotte, oignon, Poireaux)	
Grands Texture "Morceaux"	Tajine de légumes d'automne aux fruits secs écrasés (carottes navets raisin sec et abricot sec) Pois chiche Semoule* (Blé) 	Haricots verts à la coriandre, patates douce à la coriandre et Poisson du jour*	Brocolis aux agrumes (Citron et orange), Riz façon pilaf et Bœuf sauce Barbecue (Tomate, Sirop d'agave, Vinaigre*)(sulfite)	Courgettes à l'ail, Polenta au mascarpone* (Lait) et Poisson du jour*	Courge, Quinoa sauce "Parmi" (lait) (Tomates parmesan) et Poulet
Goûter	Compote Pomme Melon	Compote Pomme Nashi 	Compote Pomme Figue	Compote Pomme Coing 	Compote Pomme Prune
	Tajine de légumes d'automne aux fruits secs écrasés (carottes navets raisin sec et abricot sec) Semoule* (Blé) et Mixé de Poulet	Haricots verts à la coriandre, patates douce à la coriandre et Mixé de Poisson du jour*	Brocolis aux agrumes (Citron et orange), Riz façon pilaf sauce Barbecue (Tomate, Sirop d'agave, Vinaigre*)(sulfite) et Mixé de Bœuf	Courgettes à l'ail, Polenta au mascarpone* (Lait) et Mixé de Poisson du jour*	Courge, Quinoa sauce "Parmi" (lait) (Tomates parmesan) et Mixé de Poulet
Moyens Texture "Ecrasé"					
Goûter	Compote Pomme Melon	Compote Pomme Nashi	Compote Pomme Figue	Compote Pomme Coing	Compote Pomme Prune
	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de Pois cassés	Mixé de Poisson du jour* Purée de Haricots verts Purée de Patate douce	Mixé de Bœuf Purée de Brocolis Purée de pommes de terre	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courgettes Purée de Patate douce	Mixé de Poulet Purée de Courge Purée de Petit Pois
Bébés Texture "Purée"					
Goûter	Compote Pomme Melon	Compote Pomme	Compote Pomme	Compote Pomme Coing	Compote Pomme Prune
	Purée de Carottes	Purée de Haricots verts	Purée de Brocolis	Purée de Courgettes	Purée de Courge
Introduction					
Goûter	Compote Pomme Melon	Compote Pomme	Compote Pomme	Compote Pomme Coing	Compote Pomme Prune



Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

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



MENUS

Du 28 au 02 Octobre 2026

Découverte De l'Axa de Veau



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	Courgettes sautées à l'origan, Pâtes* (Blé) au basilic et Axa de Veau	Aubergines et Poivrons mijotés, Quinoa à la tomate et Poisson du jour*	Courgettes au citron et mozzarella* (Lait) Courge Butternut à l'anis, Risotto* (Lait) et Poulet	Velouté de légumes variés Haricots verts en persillade, Polenta à l'estragon et Poisson du jour *	Soupe d'été tomates, Pastèque et chevre frais* (Blé, Lait) Couscous végétarien (carottes, courgettes, tomates, navets, Pois chiches et Semoule*) (Blé)
Goûter	Compote Pomme Raisin Rouge	Compote Pomme Pastèque Citron vert	Compote Pomme Prune	Compote Pomme Melon Basilic	Compote Pomme Poire
 Moyens Texture "Ecrasé"	Courgettes sautées à l'estragon, Pâtes* au basilic et Mixé de Veau	Aubergines et Poivrons mijotés, Quinoa à la tomate et Mixé de Poisson du jour*	Courge Butternut à l'anis, Risotto* (Lait) et Mixé de Poulet	Haricots verts en persillade, Polenta et Mixé Poisson du jour *	Couscous (carottes, courgettes, tomates, navets et Semoule*) (Blé) Mixé de Poulet
Goûter	Compote Pomme Raisin Rouge	Compote Pomme Pastèque Citron vert	Compote Pomme Prune	Compote Pomme Melon Basilic	Compote Pomme Poire
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Veau Purée de Courgette Purée de Pommes de terre	Mixé de poisson du jour* Purée d'Aubergines Purée de Patates douces	Mixé de Poulet Purée de Courge Butternut Purée de Petits Pois	Mixé Poisson du jour * Purée de Haricots verts Purée de Lentille corail	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de Pois cassés
Goûter	Compote Pomme Raisin Rouge	Compote Pomme Pastèque	Compote Pomme	Compote Pomme Melon	Compote Pomme Poire
 Introduction	Purée de Courgette	Purée d'Aubergines	Purée de Courge Butternut	Purée de Carottes	Purée de Haricots verts
Goûter	Compote Pomme Raisin Rouge	Compote Pomme Pastèque	Compote Pomme	Compote Pomme Melon	Compote Pomme Poire



Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

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

Allergènes													
Gluten	Lait	Poissons	Céleri	Crustacés	Soja	Sésame	Sulfites	Oeufs	Fruits à coques	Lupin	Mollusques	Arachides	Moutarde

Du 31 Août au 04 Septembre 2026

[illegible]

Allergènes													
Gluten	Lait	Poissons	Céleri	Crustacés	Soja	Sésame	Sulfites	Oeufs	Fruits à coques	Lupin	Mollusques	Arachides	Moutarde

Du 07 au 11 Septembre 2026

[illegible]

Allergènes													
Gluten	Lait	Poissons	Céleri	Crustacés	Soja	Sésame	Sulfites	Oeufs	Fruits à coques	Lupin	Mollusques	Arachides	Moutarde

Du 14 au 18 Septembre 2026

[illegible]

[illegible]

[illegible]