



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* (Gluten) au basilic et Axa de Veau Meule fruitée Compote Pomme Raisin Rouge	Aubergines et Poivrons mijotés, Quinoa à la tomate et Poisson du jour* Yaourt à la Grecque Compote Pomme Pastèque Citron vert	Courgettes au citron et mozzarella* (Lait) Courge Butternut à l'anis, Risotto* (Lait) et Poulet Brique de brebis Fruit de saison	Velouté de légumes variés Haricots verts en persillade, Polenta à l'estragon et Poisson du jour * Fromage blanc nature Fruit de saison	Soupe de tomates, Pastèque et chèvre frais* (Gluten, Lait) Couscous végétarien (carottes, courgettes, tomates, navets, Pois chiches et Semoule*) (Gluten) Yaourt nature Fruit de saison
 Moyens Texture "Ecrasé"	Courgettes sautées à l'origan, Pâtes* (Gluten) au basilic et Mixé de Veau Fromage blanc nature Compote Pomme Raisin Rouge	Aubergines et Poivrons mijotés, Quinoa à la tomate et Mixé de Poisson du jour* Yaourt à la Grecque Compote Pomme Pastèque Citron vert	Courge Butternut à l'anis, Risotto* (Lait) et Mixé de Poulet Yaourt nature Compote Pomme Prune	Haricots verts en persillade, Polenta et Mixé Poisson du jour * Fromage blanc nature Compote Pomme Melon Basilic	Couscous (carottes, courgettes, tomates, navets et Semoule*) (Ble) Mixé de Poulet Yaourt nature Compote Pomme Poire
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Veau Purée de Courgette Purée de Pommes de terre Compote Pomme Raisin Rouge	Mixé de poisson du jour* Purée de Carottes Purée de Patates douces Compote Pomme Pastèque	Mixé de Poulet Purée de Courge Butternut Purée de Petits Pois Compote Pomme	Mixé Poisson du jour * Purée de Haricots verts Purée de Lentille corail Compote Pomme Melon	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de Pois cassés Compote Pomme Poire
 Grands + Moyens	GOÛTERS				
 Bébés	Fruit de saison Yaourt nature Tartine Quinoa	Fruit de saison Gouda Pain	Compote Pomme Prune Fromage à tartiner Biscottes à l'huile d'olive	Compote Pomme Melon Basilic Coulommiers Pain	Compote Pomme Poire Beurre Pain
	Compote Pomme Raisin Rouge Yaourt nature	Compote Pomme Pastèque Fromage blanc	Compote Pomme Yaourt à la Grecque	Compote Pomme Melon Yaourt nature	Compote Pomme Poire Fromage Blanc



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 05 au 09 Octobre 2026

Découverte du Piment de Jamaïque



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	Salade de Pâtes (Gluten) au basilic et citron Brocolis au cumin, Riz façon pilaf et Poisson du jour* Yaourt nature Fruit de saison	Velouté de carottes Carotte,Poireau,Navet, Millet décortiqué à la cannelle et Mijoté de Bœuf à la coriandre Fromage Blanc nature Fruit de saison	Epinard à la crème* (lait), Pomme de terre au Piment de Jamaïque et Poulet Bûche de chèvre Compote Pomme Figue	Carottes et Panais à la citronnelle, Blé* (Blé) en persillade et Poisson du jour* Yaourt nature Compote Pomme Kaki	Velouté de Céleri rave façon rémoulade (Lait, Moutarde, Sulfite, Céleri) Courge à la vanille, Polenta à l'huile d'olive et Haricot blanc à la sauce tomate Coulommiers Fruit de saison
 Moyens Texture "Ecrasé"	Brocolis au cumin, Riz façon pilaf et Mixé de Poisson du jour* Yaourt nature Compote Pomme Ananas	Carotte,Poireau,Navet, Millet décortiqué à la cannelle et Mixé de Bœuf à la coriandre Fromage blanc nature Compote Pomme Nashi	Epinard à la crème* (lait), Pomme de terre au Piment de Jamaïque et Mixé de Poulet Yaourt à la Grecque Compote Pomme Figue	Carottes et Panais à la citronnelle, Blé* (Blé) en persillade et Mixé de Poisson du jour* Yaourt nature Compote Pomme Kaki	Courge à la vanille, Polenta à la tomate et Mixé de Poulet Fromage blanc nature Compote Pomme Coing
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Poisson du jour* Purée de Brocolis Purée de lentille corail Compote Pomme Ananas	Mixé de Boeuf Purée de Blanc de poireau Purée de Patate douce Compote Pomme Nashi	Mixé de Poulet Purée d'Epinard Purée de Pomme de terre Compote Pomme Figue	Mixé de Poisson du jour* Purée de Carottes Purée de Pois Cassées Compote Pomme Kaki	Mixé de Poulet Purée de Courge Purée de lentilles vertes Compote Pomme Coing
 Grands + Moyens	Compote Pomme Ananas Yaourt nature Tartine Quinoa	Compote Pomme Nashi Yaourt nature Pain	Fruit de saison Yaourt nature Biscotte	Fruit de saison Fromage à tartiner Pain	Compote Pomme Coing Fromage blanc Tartines aux figues
 Bébés	Compote Pomme Ananas Yaourt nature	Compote Pomme Nashi Fromage blanc	Compote Pomme Figue Yaourt nature	Compote Pomme Kaki Yaourt à la Grecque	Compote Pomme Coing Fromage blanc

GOÛTERS



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 12 au 16 Octobre 2026

SEMAINE DU GOÛT: Les Couleurs sont à L'honneur



Découverte de la Baie de Genièvre et Griotte



Grands
Texture
"Morceaux"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
JAUNE	ROUGE	MARRON	VERT	VIOLET
Soupe au caillou (navet carotte poireau pomme de terre au curcuma)		Soupe de légumes de saison (légumes variés)		Salade de Betterave au citron vert
Navets boule d'or, Quinoa et Poulet à la moutarde à l'ancienne* (Sulfite)	Carottes au jus de raisin rouge, pomme de terre au paprika et Poisson du jour* à la sauce tomate	Chou-fleur au baie de genièvre, semoule de petit épeautre (Gluten) et lentilles vertes aux petits oignons	Brocolis et Pâte* (Blé) façon tartiflette* (Reblochon, Crème)*(Lait) et Bœuf	Carottes Violettes à l'orange, Millet decortiqué à l'huile d'olive et Poisson du jour*
Yaourt à la Grecque	Fromage blanc nature	Camembert	Yaourt nature	Gouda
Fruit de saison	Compote Pomme Griotte	Fruit de saison	Compote Pomme Citron Vert Basilic	Fruit de saison



Moyens
Texture
"Ecrasé"

Navets boule d'or, Quinoa à la moutarde à l'ancienne* (Sulfite) et Mixé de Poulet	Carottes au jus de raisin rouge, pomme de terre au paprika et à la sauce tomate et mixé de Poisson du jour*	Chou-fleur au baie de genièvre, semoule de petit épeautre (Gluten) et mixé de Poulet	Brocolis et Pâte* (Blé) façon tartiflette* (Reblochon, Crème)*(Lait) et Mixé de Bœuf	Carottes Violettes à l'orange, Millet decortiqué à l'huile d'olive et Mixé de Poisson du jour*
Yaourt à la Grecque	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Compote Pomme Mirabelle	Compote Pomme Griotte	Compote Pomme Banane Cacao	Compote Pomme Citron Vert Basilic	Compote Pomme Figue Raisin Rouge



Bébés Texture
"Purée"

Mixé de Poulet	Mixé de Poisson du jour*	Mixé de Poulet	Mixé de Bœuf	Mixé de Poisson du jour*
Navets boule d'or	Purée de Carottes	Purée de Chou fleur	Purée de Brocolis	Purée de Courge
Purée de Lentilles Corail	Purée de Patate Douce	Purée de Lentilles Brune	Purée de Pois Cassées	Purée de Pommes de terre
Compote Pomme Mirabelle	Compote Pomme Griotte	Compote Pomme Banane	Compote Pomme	Compote Pomme Figue



Grands & Moyens

Compote Pomme Mirabelle	Fruit de saison	Compote Pomme Banane Cacao	Fruit de saison	Compote Pomme Figue Raisin Rouge
Gorgonzola	Yaourt nature	Fromage blanc	Bleu d'Auvergne	Yaourt nature
Pain	Petit Beurre	Tartine multicéréales	Pain	Tartines au cacao



Bébés

Compote Pomme Mirabelle	Compote Pomme Griotte	Compote Pomme Banane	Compote Pomme	Compote Pomme Figue
Yaourt nature	Yaourt nature	Fromage Blanc	Yaourt à la Grecque	Yaourt nature



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 19 au 23 Octobre 2026

Découverte du Kaki et de la Châtaigne



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	Soupe du Bush (Carottes oignon ail céleri* romarin et PDT) Courge au thym, Polenta à la tomate et poisson du jour* Mimolette Fruit de saison	Carottes en persillade, Pomme de terre à l'huile d'olive et Bœuf Yaourt Nature Compote Pomme Poire	Epinards à la crème (lait) quinoa poisson du jour* à l'aneth Yaourt Nature Compote Pomme Châtaigne	Mouliné de légumes d'automne (poireau, potiron, pomme de terre) Chou fleur au curcuma, riz à l'huile d'olive et au citron et Poulet à l'estragon Délice crémeux Fruit de saison	Taboulé libanais (Quinoa, tomates, persil, oignon blanc, menthe et citron) Brocolis à l'ail, Crozets (blé) au bouillon de légumes et lentilles vertes à l'asiatique (gingembre, coriandre et citronnelle) Fromage blanc nature Fruit de saison
 Moyens Texture "Ecrasé"	Courge au thym, Polenta à la tomate et Mixé de poisson du jour* Fromage blanc nature Compote Pomme Kaki	Carottes en persillade, Pomme de terre à l'huile d'olive et Mixé de Bœuf Yaourt Nature Compote Pomme Prune aux 4 épices	Epinards à la crème (lait) quinoa à l'aneth Mixé de poisson du jour* Yaourt nature Compote Pomme Châtaigne	Chou fleur au curcuma et estragon, riz à l'huile d'olive et au citron et Mixé de Poulet Yaourt à la Grecque Compote Pomme Banane Badiane	Brocolis à l'ail, Crozets (blé) au bouillon asiatique (gingembre, coriandre et citronnelle) et Mixé de Poulet Fromage blanc nature Compote Pomme Coing Citron
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courge Purée de Pois Cassés Compote Pomme Kaki	Mixé de Bœuf Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote Pomme Prune	Mixé de Poisson du jour* Purée d'Epinard Purée de Lentilles Corail Compote Pomme	Mixé de Poulet Purée de Chou-fleur Purée de patates douces Compote Pomme Banane	Mixé de Poulet Purée de Brocolis Purée de Lentilles Vertes Compote Pomme Coing
GOÛTERS					
 Grands + Moyens	Compote Pomme Nectarine Yaourt nature Tartine Châtaigne	Fruit de saison Cancoillotte Pain	Fruit de saison Fromage à tartiner Biscottes à l'huile d'olive	Compote Pomme Banane Badiane Fromage Blanc Tartines au quinoa	Compote Pomme Coing Citron Beurre Pain
 Bébés	Compote Pomme Kaki Yaourt nature	Compote Pomme Prune Fromage blanc	Compote Pomme Yaourt à la Grecque	Compote Pomme Banane Fromage Blanc	Compote Pomme Coing Yaourt nature



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 26 au 30 Octobre 2026

Découverte du Bleu et du Chou de Bruxelles




**Grands
Texture
"Morceaux"**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Epinards à la crème de bleu (lait)* Pomme de terre et poisson du jour* Yaourt nature Compote Pomme Cannelle	Velouté de Mamie (Légumes variés) Dahl de lentilles corail, Choux de Bruxelles braisé et Riz Emmental Fruit de saison	Poireaux à la béchamel (Lait), Riz et Poisson du jour* Yaourt nature Fruit de saison	Courge, Pâtes* (Blé) et Carbonade de Bœuf (moutarde) Fromage blanc nature Compote Pomme Clémentine	Salade de Pomme de terre à l'ail Carottes, Poireau à la muscade et Quinoa au Bouillon de légumes et Poulet Coulommiers Fruit de saison


**Moyens
Texture
"Ecrasé"**

Epinards à la crème de bleu (lait)* Pomme de terre et Mixé de poisson du jour* Yaourt nature Compote Pomme Cannelle	Choux de Bruxelles braisés, Riz et Mixé de poulet Yaourt à la Grecque Compote Pomme Rooibos	Poireaux à la béchamel (Lait), Riz et Mixé de Poisson du jour* Yaourt nature Compote Pomme Ananas	Courge, Pâtes* (Blé) et Carbonade de Bœuf (moutarde) Fromage blanc nature Compote Pomme Clémentine	Carottes, Poireau à la muscade et Quinoa au bouillon de légumes et mixé de Poulet Yaourt nature Compote Pomme Poire cacao
--	--	--	---	--


**Bébés Texture
"Purée"**

Mixé de Poisson du jour* Purée d'Epinards Purée de Pommes de terre Compote Pomme	Mixé de Poulet Purée de brocolis Purée de Lentilles Corail Compote Pomme	Mixé de Poisson du jour* Purée de Blanc de Poireaux Purée de Pois Cassés Compote Pomme Ananas	Mixé de Boeuf Purée de Courge Purée de Polenta Fine Compote Pomme Clémentine	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de Patates douces Compote Pomme Poire
--	--	---	--	--


**Grands +
Moyens**

Fruit de saison Camembert Pain	Compote Pomme Rooibos Yaourt nature English muffins nature	Compote Pomme Figue Fromage blanc nature Tartines Pois chiches	Fruit de saison Fromage frais aux herbes Pain	Compote Pomme Poire cacao Yaourt nature Tartines Multicéréales
---	---	---	--	---


Bébés

Compote Pomme Yaourt à la Grecque	Compote Pomme Yaourt nature	Compote Pomme Ananas Fromage blanc nature	Compote Pomme Clémentine Fromage Blanc	Compote Pomme Poire Yaourt nature
---	---	---	--	---



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

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

Du 05 au 09 Octobre 2026

[illegible]

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

Du 12 au 16 Octobre 2026

[illegible]

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

Du 19 au 23 Octobre 2026

[illegible]

[illegible]

[illegible]