

# DEJEUNERS

## Du 01 au 05 juillet 2024

### Découverte de la pastèque



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.)



Grands  
Texture  
"Morceaux"

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p><b>Moussaka revisité pour bébé</b> (aubergines, tomates, pommes de terre, Sauce béchamel (lait) et filet de dinde</p> <p>Coulommiers</p> <p><b>Compote Pomme Cerise Citron vert</b></p>	<p><b>Carottes aux 4 épices, blé à la crème (lait) et coriandre*</b> et Lentilles corail sauce miel citron</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Gaspacho rouge *</b></p> <p><b>Légumes au persil</b> (courgettes et petits pois), <b>riz au bouillon et poisson du jour * sauce hollandaise</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>Compote Pomme Abricot Romarin</b></p>	<p><b>Cake aux épinards et parmesan (lait, œuf *)</b></p> <p><b>Haricots verts à l'ail et sauce tomate, polenta au romarin et filet de bœuf</b></p> <p>Petit suisse</p> <p><b>Compote Pomme Rhubarbe</b></p>	<p><b>Tomates cerises</b></p> <p><b>Brocolis au citron et thym, pâtes à l'huile d'olive * et poisson du jour * sauce curry coco</b></p> <p>Yaourt nature</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 08 au 12 juillet 2024

### Découverte des Crevettes et des Framboises



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
<p><b>Grands Texture "Morceaux"</b></p>	<p><b>Légumes verts aux petits oignons</b> (petits pois et haricots verts), Riz et poisson du jour* <b>Sauce tomate laurier</b></p> <p>Yaourt nature <b>Compote Pomme Framboise</b></p>	<p><b>Velouté froid de petits pois, concombres crème (lait) à l'aneth</b></p> <p><b>Courgettes à l'ail et échalottes, quinoa au bouillon de légumes et sauté de dinde</b></p> <p>Fromage blanc nature Fruit de saison</p>	<p><b>Mafé revisité aux légumes</b> (pois cassés au Yaourt (lait), tomates, carottes, patates douces, marrons, oignons et persil) <b>Semoule au bouillon*</b></p> <p>Camembert Fruit de saison</p>	<p><b>Tomates</b></p> <p><b>Aubergines et fonds d'artichauts au curcuma, Pâtes* en persillade et crevettes sautées (crustacés)</b></p> <p>Yaourt nature <b>Compote Pomme Pêche estragon</b></p>	<p><b>Salade de Betteraves à l'huile d'olive</b></p> <p><b>Épinards et blé* à la crème (lait) et filet de bœuf aux olives</b></p> <p>Emmental <b>Compote Banane Pomme Badiane</b></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 15 au 19 juillet 2024

### Découverte de la Figue



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.)



Grands  
Texture  
"Morceaux"

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade de tomates dès de féta (lait)	Quiche* aux épinards et fromage blanc (lait, œuf)		Gaspacho fruité (pastèque, poivron rouge et coriandre, Pain de mie complet *)
	Ratatouille (courgettes, aubergines, tomates et poivrons)	Carottes aux herbes de provence, purée de pommes de terre à la muscade et filet de poisson du jour* sauce tartare (Lait)	Brocolis au pesto (lait) et polenta crémeuse (lait)	Légumes d'été (tomates, petits pois et haricots verts) Blé* à la crème (lait) de poivrons et purée de pois chiche (ail, citron, olive noire et cumin)	Courgettes et Fenouil à la sauce tomate, pâtes* au basilic et filet de poisson du jour* à l'huile d'olive
	veau au citron		Émincé de dinde au paprika		
	Coulommiers	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse	Pointe de brie
	Fruit de saison	Compote Pomme Nectarine	Compote Pomme Figue	Fruit de saison	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 juillet 2024

### 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
 <p>Grands Texture "Morceaux"</p>	<p><b>Velouté de courgettes aux agrumes (Lait)</b></p> <p><b>Haricots en persillade, quinoa à l'huile d'olive et poisson du jour* à la vanille</b></p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>salade de concombres</p> <p><b>Daube provençale</b> (carottes, tomates, oignon, ail, thym et jus de raisin) <b>et polenta et filet de Bœuf</b></p> <p>Petit Suisse</p> <p><b>Compote Pomme Myrtille</b></p>	<p><b>Soupe au pistou (lait)</b> (courgette, tomates, haricots vert, pdt, pâtes* emmental) <b>et Filet de Poulet</b></p> <p>Yaourt Vanille</p> <p><b>Compote Pomme Banane</b></p>	<p><b>Brocolis aux échalottes et à l'ail, poisson du jour* et riz au lait de coco</b></p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Petits pois aux petits oignons et cumin, Semoule* à la crème (lait) et lentilles vertes au citron confit</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>Compote Pomme Abricot Vanille</b></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 29 juillet au 02 Août 2024

### Découverte du sucré salé et de la Prune



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.)



Grands  
Texture  
"Morceaux"

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de tomates au citron, basilic et parmesan (lait)	<b>Gaspacho méditerranéen</b> (concombres, courgettes, menthe et ail, pain de mie complet *)			<b>Taboulé *</b>
	<b>Epinards en sauce tomate semoule* à la crème (lait) de cumin et filet de dinde</b>	<b>Brocolis sucré salé (citronnelle, abricot sec), pâtes* au persil et poisson du jour*</b>	<b>Chili sin carne</b> (Carottes, haricots verts, haricots coco, riz, tomates, oignons)	<b>Courgettes infusées à la menthe, boullon* au raisins secs et poisson du jour *</b>	<b>Chorba marocaine revisitée au poulet</b> (carottes, navets, tomates, pdt, céleri*, persil, coriandre, curcuma)
	Yaourt nature	Emmental	Camembert	Fromage blanc nature	Mimolette
	<b>Compote Pomme Prunes</b>	Fruit de saison	<b>Compote Banane Pomme Cannelle</b>	Fruit de saison	<b>Compote Pomme Pêche Gingembre</b>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

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









