

DEJEUNERS

Du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

Découverte des 4 goûts : L'ACIDITE

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
		L'acidité		
<p>Cake aux figes, fromage de chèvre et tomates (lait et œuf)</p> <p>Tajine de légumes d'automne aux fruits secs (carottes navets raisin et abricot sec pois chiche) Semoule*</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts à la coriandre, patates douces et PDT au bouillon de légumes et Poisson du jour*</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Poire Lavande</p>	<p>Brocolis aux agrumes, riz au bouillon et Bœuf façon "diable" (vinaigre, moutarde* et jus de viande)</p> <p>Coulommier</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe chinoise aux noodles*(œuf)</p> <p>Courgettes ail et paprika , Polenta aux champignons noirs et Poisson du jour*</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Coing</p>	<p>Soupe du Bush (Carottes oignon ail céleri* romarin et PDT)</p> <p>Courge et quinoa sauce "Parmi" (lait) (Tomates parmesan) et poulet sauce barbecue</p> <p>Bleu d'Auvergne</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 07 au 11 Octobre 2024

Découverte des 4 goûts : Le Sucré

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
			Le Sucré	
<p>Taboulé libanais (Quinoa, tomates, persil, oignon blanc, menthe et citron)</p> <p>Brocolis au jus de coco polenta et Sauté de veau à la sauge</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté d'épinard au parmesan (lait)</p> <p>Courge à la muscade, Blé* au curcuma et Poulet sauce à la mexicaine (haricots rouges, tomates, oignons, cumin et paprika)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou fleur au citron vert et ciboulette PDT en persillade et poisson du jour*</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme Châtaigne</p>	<p>Carotte à la vanille et eucalyptus, pâtes* à l'huile d'olive et Haricots blancs à la créole (ananas)</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Gateau chocolat betterave</p>	<p>Velouté de courge à la cannelle</p> <p>Curry d'haricot vert et maïs (jus de coco et brocolis, riz) et poisson du jour*</p> <p>Coulommier</p> <p>Compote Pomme Kaki</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 14 au 18 Octobre 2024

Découverte des 4 goûts : Le Salé

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
			Le Salé	
<p>Blanquette de la mer (poisson du jour*, carottes, Chou-fleur, citron et bouillon de légumes, crème (lait) et riz</p> <p>Petit Suisse Fruit de saison</p>	<p>Soupe de radis rose (lait, œuf)</p> <p>Dahl de lentilles corail aux Tomates et haricots verts, quinoa au jus de coco</p> <p>Yaourt vanille Fruit de saison</p>	<p>Mouliné de légumes d'automne (carotte, poireau, potiron, PDT)</p> <p>Pâtes* bolognaise (carottes, céleri *, tomates, oignons, laurier et thym) et sauté de bœuf</p> <p>Coulommiers Compote Pomme Poire Rooïbos</p>	<p>Epinards au Bleu d'Auvergne (lait), Pommes de terre à l'échalotte et poisson du jour*</p> <p>Petit Suisse Compote Pomme kaki romarin</p>	<p>Salade de lentilles, poire et curcuma</p> <p>Courgettes à la coriandre, Blé* au bouillon de légumes et sauté de dinde</p> <p>Mimolette 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 21 au 25 Octobre 2024

Découverte des 4 goûts : L'amertume

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
			L'Amertume	
<p>Salade de betteraves à l'huile d'olive et au persil</p> <p>Courgettes et patates douces à la violette et sauté de boeuf au romarin</p> <p>Brie</p> <p>Compote Pomme Raisin</p>	<p>Colombo de poisson* du jour aux légumes d'automne et riz (courgette, rutabaga, oignon, ail, jus de coco, paprika, cumin, coriandre, muscade, gingembre, cardamome, curcuma et cannelle)</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potimarron au curry et coriandre, semoule* à l'orientale (raisins secs et abricots secs) et Haricots blancs</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote Pomme Cannelle</p>	<p>Velouté d'endives</p> <p>Carbonara (lait) de chou, pâtes* et sauté de dinde</p> <p>Petits suisse fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de potimarron aux châtaignes (lait)</p> <p>Carottes à l'orange, polenta crémeuse (lait) et poisson* du jour</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 28 Octobre au 01 Novembre 2024

Découverte de la "Finger Food" une expérience multi-sensorielle



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
			Le Manger mains	
<p>Velouté de carottes et lentilles corail au jus de coco</p> <p>Courge longue de Nice au thym, boulgour * à la tomate et poisson du jour*</p> <p>Brie</p> <p>Compote Pomme Kaki</p>	<p>Carottes sanguines en persillade, purée de pdt à l'huile d'olive et sauté de dinde</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Epinards à la crème (lait)</p> <p>quinoa poisson du jour* à l'aneth</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote Pomme Poire</p>	<p>Tarte aux oignons confits (lait et œuf)</p> <p>Chou fleur au curcuma, riz à l'huile d'olive et au citron et croquettes de poulet aux épices avec Ketchup maison</p> <p>Petits suisse fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de champignons et parmesan (lait)</p> <p>Brocolis à l'ail, Semoule* au bouillon et lentilles vertes à l'asiatique (gingembre, coriandre et citronnelle)</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)