

## DEJEUNERS

### Du 04 au 08 novembre 2024

#### Découverte de la Bergamote et du Chou chinois

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
<b>REPAÏS VEGETARIEN</b>				
<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>	<p>Blanquette de veau (carottes, champignons, poireaux, crème fraîche) (lait) et Boulgour*</p> <p>Bleu d'Auvergne</p> <p>Compote Pomme Banane Cannelle</p>	<p>Courge spaghetti aux oignons rouges et riz au cumin et poisson du jour*</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de Betterave et Pomme de terre</p> <p>Chou chinois braisé, Quinoa et aiguillettes de poulet</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote Pomme Poire Hibiscus</p>	<p>Velouté de carottes et polenta à l'anis et citron vert</p> <p>Fondue de poireaux à la crème (lait) Pâtes* et poisson du jour* à l'huile d'olive</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)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

## DEJEUNERS

### Du 11 au 15 novembre 2024

#### Découverte des Blettes

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
				<b>REPAÏS VEGETARIEN</b>
FERIE	<p>Courge butternut aux herbes de Provence, blé* à la tomate et champignons et filet de dinde</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote Pomme Fleur d'oranger</p>	<p>Purée de Carottes à l'huile d'olive Pâtes (œuf)* au gruyère (lait) et Sauté de boeuf</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte aux légumes (carottes, céleri *et poireaux) (lait et œuf)</p> <p>Blettes en béchamel (lait), Quinoa au bouillon et poisson du jour*</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Pruneau</p>	<p>Velouté de courges au cumin</p> <p>Tajine de légumes et écrasé de pois chiches aux épices (céleri-branché* chou fleur, navet boule d'or, pois chiches Semoule*)</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et œuf (en orange 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 18 au 22 novembre 2024

### Découverte du radis bleu et de la clémentine



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
<b>REPAŞ VEGETARIEN</b>				
<p>Salade de chou chinois et nouilles de riz au gingembre</p> <p>Poêlée de Carottes à la coriandre, Pommes de terre et poisson du jour*</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Poire Coing</p>	<p>Courge butternut, blé* au bouillon maison et Poulet stroganoff (champignons, oignons, crème, persil et paprika) (lait)</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de radis bleu au yaourt de brebis</p> <p>Dahl de lentilles corail aux épinards et chou-fleur (oignons, gingembre, ail, jus de coco, coriandre et curry) et boulgour*</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme Banane Citron</p>	<p>Salade de radis bleu au yaourt de brebis</p> <p>Mon premier pot au feu de bœuf</p> <p>Petit Suisse Fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de châtaignes et de courge butternut (lait)</p> <p>Brocolis, semoule aux raisins secs* et Poisson du jour* à la vanille</p> <p>Bûche de chèvre</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)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française



# DEJEUNERS

## Du 25 au 29 Novembre 2024

### Découverte du Céleri Rave et du Jasmin



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
<b>REPAŞ VEGETARIEN</b>				
<p>Chou fleur au thym boulgour* à la coriandre et sauté de bœuf</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Minestrone végétarien à l'italienne (tomates, carottes, haricots rouges, poireaux celeri branche*) pâtes* au parmesan (lait))</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote Pomme Grenade</p>	<p>Soupe de légumes de Mamie (Carottes poireaux navets pommes de terre céleri*)</p> <p>Courges au romarin, quinoa et Poisson du jour* sauce à l'échalote (lait)</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake aux épinards et chèvre frais (lait et œuf)</p> <p>Brocolis au curry, riz et dinde sauce rougail</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote Pomme Poire Banane</p>	<p>Salade de lentilles aux légumes</p> <p>Carottes et céleri *boule à la ciboulette et Polenta aux champignons (lait) et Poisson du jour*</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Clémentine Vanille</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

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

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française







