

# 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>REPAŞ VEGETARIEN</b>				
 <b>Grands Texture "Morceaux"</b>	<b>Soupe de champignons et parmesan (lait)</b>  Brocolis à l'ail, Semoule* au bouillon et lentilles vertes à l'asiatique (gingembre, coriandre et citronnelle)  Yaourt nature  Compote Pomme Coing Citron	<b>Blanquette de veau</b> (carottes, champignons, poireaux, crème fraîche) (lait) et <b>Boulgour*</b>  Bleu d'Auvergne  Compote Pomme Banane Cannelle	<b>Courge spaghetti aux oignons rouges et riz au cumin et poisson du jour*</b>  Petit Suisse  Compote Pomme Châtaigne Vanille	<b>Salade de Betterave et Pomme de terre</b>  <b>Chou chinois braisé, Quinoa et aiguillettes de poulet</b>  Mimolette  Compote Pomme Poire Hibiscus	<b>Velouté de carottes et polenta à l'anis et citron vert</b>  <b>Fondue de poireaux à la crème (lait) Pâtes* et poisson du jour* à l'huile d'olive</b>  Yaourt nature  Compote Pomme Bergamote
	<b>Brocolis à l'ail, Semoule* au bouillon et Dinde à l'asiatique (gingembre, coriandre et jus de coco)</b>  Yaourt nature  Compote Pomme Coing Citron	<b>Blanquette de veau</b> (carottes, champignons, poireaux, crème fraîche) (lait) et <b>Boulgour*</b>  Fromage blanc nature  Compote Pomme Banane Cannelle	<b>Courge spaghetti aux oignons rouges et riz au cumin et poisson du jour*</b>  Petit Suisse  Compote Pomme Châtaigne Vanille	<b>Chou chinois braisé, Quinoa et aiguillettes de poulet</b>  Fromage blanc nature  Compote Pomme Poire Hibiscus	<b>Fondue de poireaux à la crème (lait) Pâtes* et poisson du jour* à l'huile d'olive</b>  Yaourt nature  Compote Pomme Bergamote
 <b>Bébés Texture</b>	<b>Mixé de Dinde</b>  Purée de Brocolis Purée de patates douces Compote Pomme Coing	<b>Mixé de Veau</b>  Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote Pomme Banane	<b>Mixé de Poisson du jour*</b>  Purée de Courge spaghetti Purée de Maïs Compote Pomme	<b>Mixé de Poulet</b>  Purée de Chou fleur Purée de pommes de terre Compote Pomme Poire	<b>Mixé de Poisson du jour*</b>  Purée de Blanc de poireaux Purée de patates douces Compote Pomme
<b>GOÛTERS</b>					
 <b>Grands + Moyens</b>   <b>Bébés</b>	Fruit de saison Fromage blanc Galettes de riz soufflé	Fruit de saison Yaourt nature Petit Beurre	Fruit de saison Verre de lait Tartines multicéréales	Fruit de saison Fromage Frais Biscottes	Fruit de saison Yaourt nature Biscuits bébé au petit épeautre
	Compote de fruits Fromage blanc	Compote de fruits Yaourt nature	Compote de fruits Petit Suisse	Compote de fruits Fromage Blanc	Compote de fruits Yaourt nature



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 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>REPAŞ VEGETARIEN</b>
 Grands Texture "Morceaux"		<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>Compote Pomme Kaki</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-branch* chou fleur, navet boule d'or, pois chiches Semoule*)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme Clémentine Cardamome</p>
 Moyens Texture "Ecrasé"	FERIE	<p>Courge butternut aux herbes de Provence, blé* à la tomate et champignons et filet de dinde</p> <p>Yaourt nature</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>Compote Pomme Kaki</p>	<p>Blettes en béchamel (lait), Quinoa au bouillon et poisson du jour*</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Pruneau</p>	<p>Tajine de légumes et Sauté de poulet aux épices (céleri-branch* chou fleur, navet boule d'or, pois chiches Semoule*)</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Clémentine Cardamome</p>
 Bébés Texture "Purée"		<p>Mixé de Dinde</p> <p>Purée de Courge butternut</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Pomme</p>	<p>Mixé de Bœuf</p> <p>Purée de Carottes</p> <p>Purée de Maïs</p> <p>Compote Pomme Kaki</p>	<p>Mixé de Poisson du jour*</p> <p>Purée de Blettes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Pomme Pruneau</p>	<p>Mixé de Poulet</p> <p>Purée de Chou-fleur</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote Pomme Banane</p>
	<b>GOÛTERS</b>				
 Moyens + Grands	FERIE	<p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Galettes de maïs</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pain de mie complet</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Beurre</p> <p>Biscottes</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Tartines multicéréales</p>
 Bébés	FERIE	<p>Compote de fruits</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Compote de fruits</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Compote de fruits</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Compote de fruits</p> <p>Yaourt nature</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 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>				
  <b>Grands</b> <b>Texture</b> <b>"Morceaux"</b>	Salade de chou chinois et nouilles de riz au gingembre  Poêlée de Carottes à la coriandre, Pommes de terre et poisson du jour*  Petit Suisse Compote Pomme Poire Coing	Courge butternut, blé* au bouillon maison et Poulet stroganoff (champignons, oignons, crème, persil et paprika) (lait)  Fromage Blanc Compote Pomme Orange	Salade de radis bleu au yaourt de brebis  Dahl de lentilles corail aux épinards et chou-fleur (oignons, gingembre, ail, jus de coco, coriandre et curry) et boulgour*  Emmental Compote Pomme Banane Citron	Salade de radis bleu au yaourt de brebis  Mon premier pot au feu de bœuf  Petit Suisse Fruits Compote Pomme Poire Mélisse	Velouté de châtaignes et de courge butternut (lait)  Brocolis, semoule aux raisins secs* et Poisson du jour* à la vanille  Bûche de chèvre Compote Pomme Clémentine
	  <b>Moyens</b> <b>Texture</b> <b>"Ecrasé"</b>	Poêlée de Carottes à la coriandre, Pommes de terre et poisson du jour*  Petit Suisse Compote Pomme Poire Coing	Courge spaghetti, blé* à la tomate et Poulet stroganoff (champignons, oignons, crème, persil et paprika) (lait)  Fromage Blanc Compote Pomme Orange	Épinards Chou-fleur à l'indienne, boulgour* et filet de dinde  Yaourt nature Compote Pomme Banane Citron	Mon premier pot au feu de bœuf  Petit Suisse Compote Pomme Poire Mélisse
  <b>Bébés</b> <b>Texture</b> <b>"Purée"</b>	Mixé de Poisson du jour*  Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote Pomme	Mixé de Poulet  Purée de Courge Purée de Maïs Compote Pomme Orange	Mixé de Dinde  Purée de Epinards Purée de pommes de terre Compote Pomme Banane	Mixé de Boeuf  Purée de Blanc de poireaux Purée de patates douces Compote Pomme Poire	Mixé de Poisson du jour*  Purée de Brocolis Purée de pommes de terre Compote Pomme Clémentine
<b>GOÛTERS</b>					
   <b>Grands &amp; Moyens</b>	Compote de fruits Petit suisse nature Galettes de riz soufflé	Fruit de saison Verre de lait Petit Beurre	Compote de fruits Fromage frais à tartiner Tartines multicéréales	Fruit de saison Fromage blanc nature Biscottes	Compote de fruits Yaourt nature Biscuits bébé au petit épeautre
	  <b>Bébés</b>	Compote de fruits Petit suisse nature	Compote de fruits Fromage blanc nature	Compote de fruits Petit suisse nature	Compote de fruits Fromage blanc nature



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 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>			
 <b>Grands</b> <b>Texture</b> <b>"Morceaux"</b>	<p>Chou fleur au thym boulgour* à la coriandre et sauté de bœuf</p> <p>Petit Suisse Compote Pomme Kaki Camomille</p>	<p>Minestrone végétarien à l'italienne (tomates, carottes, haricots rouges, poireaux celeri branche*) pâtes* au parmesan (lait))</p> <p>Mimolette 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 Compote Pomme Jasmin</p>	<p>Cake aux épinards et chèvre frais (lait et œuf)</p> <p>Brocolis au curry, riz et dinde sauce rougail</p> <p>Coulommiers 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 Compote Pomme Clémentine Vanille</p>
 <b>Moyens</b> <b>Texture</b> <b>"Ecrasé"</b>	<p>Chou fleur au thym boulgour* à la coriandre et sauté de bœuf</p> <p>Petit Suisse Compote Pomme Kaki Camomille</p>	<p>Minestrone à l'italienne (tomates, carottes, poireaux celeri branche* pâtes* au parmesan (lait)) et filet de poulet</p> <p>Yaourt nature Compote Pomme Grenade</p>	<p>Courges au romarin, quinoa et Poisson du jour* sauce à l'échalote (lait)</p> <p>Fromage blanc nature Compote Pomme Jasmin</p>	<p>Brocolis au curry, riz et dinde sauce rougail</p> <p>Petit Suisse Compote Pomme Poire Banane</p>	<p>Carottes et céleri *boule à la ciboulette et Polenta aux champignons (lait) et Poisson du jour*</p> <p>Yaourt nature Compote Pomme Clémentine Vanille</p>
 <b>Bébés</b> <b>Texture</b>	<p>Mixé de Bœuf Purée de Chou-fleur Purée de patates douces Compote Pomme Kaki</p>	<p>Mixé de Poulet Purée de Epinards Purée de pommes de terre Compote Pomme Grenade</p>	<p>Mixé de Poisson du jour* Purée de Courge Purée de patates douces Compote Pomme</p>	<p>Mixé de Dinde Purée de Brocolis Purée de pommes de terre Compote Pomme Poire</p>	<p>Mixé de Poisson du jour* Purée de Carottes Purée de patates douces Compote Pomme Clémentine</p>
<b>GOÛTERS</b>					
 <b>Grands + Moyens</b>	<p>Fruit de saison Verre de lait Tartines multicéréales</p>	<p>Fruit de saison Fromage blanc nature Petit beurre</p>	<p>Fruit de saison Yaourt nature Galettes de maïs</p>	<p>Fruit de saison Petit Suisse Pain de mie complet</p>	<p>Fruit de saison Fromage frais aux herbes à tartiner Biscottes</p>
 <b>Bébés</b>	<p>Compote de fruits Petit Suisse nature</p>	<p>Compote de fruits Fromage blanc nature</p>	<p>Compote de fruits Yaourt nature</p>	<p>Compote de fruits Petit Suisse</p>	<p>Compote de fruits Yaourt nature</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

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







