





# DEJEUNERS

## Du 04 au 08 décembre 2023

### Découverte du Pomelo



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>Grands Texture</b> "Morceaux"	Carottes en persillade boulgour* aux petits légumes et filet de saumon*  Compote Pomme Kaki Camomille	Brocolis au curry riz créole et filet de poulet  Compote Pomme Poire Verveine	Velouté de potiron (lait) au curcuma  Lasagnes* végétariennes (épinards ricotta(œuf, lait) aux pois chiches  Compote Pomme Pomelo	Cake aux Endives et parmesan (lait, œuf)  Potimaron au curcuma, pommes de terre au pesto de cresson, et poisson blanc*  Compote Pomme Clémentines	Chou-fleur ciboulette, semoule* au bouillon et dinde au citron vert  Compote Pomme Passiflore
 <b>Moyens Texture</b> "Moulinée"	Carottes en persillade boulgour* aux petits légumes et filet de saumon*  Compote Pomme Kaki Camomille	Brocolis au curry riz créole et filet de poulet  Compote Pomme Poire Verveine	Lasagnes* (épinards ricotta(œuf, lait) au bœuf  Compote Pomme Pomelo	Potimaron au curcuma, pommes de terre au pesto de cresson, et poisson blanc*  Compote Pomme Clémentines	Chou-fleur ciboulette, semoule* au bouillon et dinde au citron vert  Compote Pomme Passiflore
 <b>Bébés Texture</b> "Purée Lisse"	Mixé de Saumon* Purée de Carottes Purée de pommes de terre  Compote Pomme Kaki	Mixé de Poulet Purée de Brocolis Purée de patates douces  Compote de Pomme Poires	Mixé de Boeuf Purée d'Épinards Purée de pommes de terre  Compote de Pommes	Poisson blanc* Purée de Potiron Purée de patates douces  Compote Pomme Clémentines	Mixé de Dinde Purée de Chou-fleur Purée de pommes de terre  Compote de Pommes
 <b>Introductions</b>	Purée de Carottes  Compote Pomme Kaki	Purée de Brocolis  Compote de Pomme Poires	Purée d'Épinards  Compote de Pommes	Purée de Potiron  Compote Pomme Clémentines	Purée de Chou-fleur  Compote de Pommes



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 décembre 2023

### Découverte de l'Ananas



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</b> "Morceaux"</p>	<p>Brocolis au gingembre riz cantonnais (œuf) et bœuf thaï</p> <p>Compote Pomme Ananas</p>	<p>Chou-fleur à l'origan quinoa au bouillon et filet de dinde à l'estragon (lait)</p> <p>Compote Pomme aux agrumes (citron, orange)</p>	<p>Soupe de carottes au jus de coco</p> <p>Courge au romarin pâtes* (œuf) au pesto et filet de saumon* à la vanille</p> <p>Compote Pomme Poire Lavande</p>	<p>Chou-chinois à la crème (lait) de curry semoule* aux raisins secs et haricots blancs à la provençale</p> <p>Compote Pomme Coing Verveine</p>	<p>Salade de quinoa au chèvre frais (lait) et menthe</p> <p>Carottes Vichy pommes de terre et Poisson blanc* du jour</p> <p>Compote Pomme Clémentine Vanille</p>
 <p><b>Moyens Texture</b> "Moulinée"</p>	<p>Brocolis au gingembre riz cantonnais (lait, œuf) et bœuf thaï</p> <p>Compote Pomme Ananas</p>	<p>Chou-fleur à l'origan quinoa au bouillon et filet de dinde à l'estragon (lait)</p> <p>Compote Pomme aux agrumes (citron, orange)</p>	<p>Courge au romarin pâtes* (œuf) au pesto et filet de saumon* à la vanille</p> <p>Compote Pomme Poire Lavande</p>	<p>Chou-chinois à la crème (lait) de curry semoule* aux raisins secs et filet de poulet</p> <p>Compote Pomme Coing Verveine</p>	<p>Carottes Vichy pommes de terre et Poisson blanc* du jour</p> <p>Compote Pomme Clémentine Vanille</p>
 <p><b>Bébés Texture</b> "Purée Lisse"</p>	<p>Mixé de Bœuf Purée de Brocolis Purée de patates douces Compote Pomme</p>	<p>Mixé de Dinde Purée de Chou-fleur Purée de pommes de terre Compote Pomme Citron</p>	<p>Mixé de Saumon* Purée de Courge Purée de patates douces Compote Pomme Poire</p>	<p>Mixé de Poulet Purée d'Épinard Purée de pommes de terre Compote Pomme Coing</p>	<p>Mixé de Poisson blanc* Purée de Carottes Purée de patates douces Compote Pomme Clémentine</p>
 <p><b>Introductions</b></p>	<p>Purée de Brocolis Compote Pomme</p>	<p>Purée de Chou-fleur Compote Pomme Citron</p>	<p>Purée de Courge Compote Pomme Poire</p>	<p>Purée d'Épinard Compote Pomme Coing</p>	<p>Purée de Carottes Compote Pomme Clémentine</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



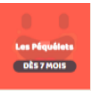
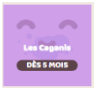
# DEJEUNERS

## Du 18 au 22 décembre 2023

### Découverte des St Jacques



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	Repas de fin d'année	Vendredi
 <b>Grands Texture</b> "Morceaux"	Soupe de légumes de Mamie *  Chou-fleur à la crème (lait) de fenouil quinoa gourmand et poisson blanc du jour *  Compote Pomme Jasmin	Carottes et navets au jus de coco riz à la crème et mozzarella (lait) et filet de poulet  Compote Pomme Poire Cannelle	Velouté de navets boule d'or (lait)  Epinards au curcuma et Boulgour * aux petits oignons et lentilles vertes à l'échalote  Compote Pomme Kaki Aubépine	Madeleines * à la tomate et gruyère (lait, oeuf), tapenade d'olive verte  Brocolis sauce forestière (lait), St Jacques * marinées au thym citron, écrasé de pomme de terre à l'ail  Compote de Pomme Clémentine Cannelle	Courge noix de beurre aux herbes de provence, Blé * en persillade et sauté de dinde  Compote Pomme Verveine
	Feudges au chocolat et éclat de caramel				
 <b>Moyens Texture</b> "Moulinée"	Chou-fleur à la crème (lait) de fenouil quinoa gourmand et poisson blanc du jour *  Compote Pomme Jasmin	Carottes et navets au jus de coco riz à la crème et mozzarella (lait) et filet de poulet  Compote Pomme Poire Cannelle	Epinards au curcuma et Boulgour * aux petits oignons et lentilles vertes à l'échalote  Compote Pomme Kaki Aubépine	Brocolis sauce forestière (lait), St Jacques * marinées au thym citron, écrasé de pomme de terre à l'ail  Compote de Pomme Clémentine Cannelle	Courge noix de beurre aux herbes de provence, Blé * en persillade et sauté de dinde  Compote Pomme Verveine
 <b>Bébés Texture</b> "Purée Lisse"	Mixé de Saumon * Purée de Fenouil Purée de patates douces Compote Pomme	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote Pomme Poire	Mixé de Veau Purée d'épinard Purée de patates douces Compote Pomme Kaki	Mixé de St Jacques * Purée de Brocolis Purée de pomme de terre Compote de Pomme Clémentine	Mixé de Dinde Purée de Courge Purée de patates douces Compote Pomme
 <b>Introductions</b>	Purée de Fenouil Compote Pomme	Purée de Carottes Compote Pomme Poire	Purée d'épinard Compote Pomme Kaki	Purée de Brocolis Compote Pomme Clémentine	Purée de Courge Compote Pomme



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


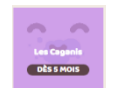
Toutes nos viandes sont d'origine française

# DEJEUNERS

## Du 25 au 29 décembre 2023

C'est les vacances !!!

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
	VACANCES DE FIN D'ANNEE				
	VACANCES DE FIN D'ANNEE				
	VACANCES DE FIN D'ANNEE				
	VACANCES DE FIN D'ANNEE				



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





