





# DEJEUNERS

## Du 02 au 06 décembre 2024

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>REPAÑ VEGETARIEN</b>				
 <b>Grands Texture</b> <b>"Morceaux"</b>	Carottes au fromage frais (lait), boulgour* aux petits légumes et filet de poulet  Compote Pomme Kaki Citron jaune	Velouté de potiron (lait) au curcuma  Risotto (lait) de blettes à la crème et poisson du jour*  Compote Pomme Poire Verveine	Pâtes* aux épinards et ricotta (lait) et p��ll��e de pois chiche à l'italienne  Compote Pomme mandarine	Salade de carotte et chou rouge aux raisins secs  Potimaron au curcuma, pommes de terre au pesto de persil, et poisson du jour*  Compote Pomme Banane Hibiscus	Cake aux champignons et gruyère  Chou-fleur à l'huile d'olive, semoule* au bouillon et dinde au citron vert  Compote Pomme Passiflore
 <b>Moyens Texture</b> <b>"Ecrasé"</b>	Carottes au fromage frais (lait), boulgour* aux petits légumes et filet de poulet  Compote Pomme Kaki Citron jaune	Risotto (lait) de blettes à la crème et poisson du jour*  Compote Pomme Poire Verveine	Pâtes* aux épinards et ricotta (lait) et p��ll��e de pois chiche à l'italienne  Compote Pomme mandarine	Potimaron au curcuma, pommes de terre au pesto de persil, et poisson du jour*  Compote Pomme Banane Hibiscus	Chou-fleur à l'huile d'olive, semoule* au bouillon et dinde au citron vert  Compote Pomme Passiflore
 <b>Bébés Texture</b> <b>"Purée"</b>	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de patates douces Compote Pomme Kaki	Mixé de poisson du jour* Purée de Blettes Purée de pommes de terre Compote de Pomme Poires	Mixé de Boeuf Purée d'Epinars Purée de patates douces Compote de Pommes	Mixé de poisson du jour* Purée de Potiron Purée de pommes de terre Compote Pomme Banane	Mixé de Dinde Purée de Chou-fleur Purée de patates douces Compote de Pommes
 <b>Introductions</b>	Purée de Carottes Compote Pomme Kaki	Purée de Blettes Compote de Pomme Poires	Purée d'Epinars Compote de Pommes	Purée de Potiron Compote Pomme Banane	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 09 au 13 décembre 2024

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>REPAS VEGETARIEN</b>	
 <p><b>Grands Texture</b> "Morceaux"</p>	<p>Velouté de patate douce à l'avocat</p> <p>Brocolis au gingembre riz cantonais (œuf) et bœuf thaï</p> <p>Compote Pomme Mandarine</p>	<p>Gratin (lait) de chou-fleur à la mimolette, Quinoa en persillade et filet de dinde</p> <p>Compote Pomme aux agrumes (citron, orange)</p>	<p>Potage de carottes au jus de coco</p> <p>Courge au romarin Orzo* aux champignons et Poisson du jour*</p> <p>Compote Pomme Poire Lavande</p>	<p>Chou-vert à la crème (lait) de curry Boulgour* au bouillon maison et haricots blancs à la provençale</p> <p>Compote Pomme Coing Verveine</p>	<p>Salade de quinoa au chèvre frais (lait)</p> <p>Pot au feu de la mer (Carotte, poireau, céleri*, Pomme de terre et Poisson du jour*)</p> <p>Compote Pomme Vanille</p>
 <p><b>Moyens Texture</b> "Ecrasé"</p>	<p>Brocolis au gingembre riz cantonais (œuf) et bœuf thaï</p> <p>Compote Pomme Mandarine</p>	<p>Gratin (lait) de chou-fleur à la mimolette, Quinoa en persillade et filet de dinde</p> <p>Compote Pomme aux agrumes (citron, orange)</p>	<p>Courge au romarin Orzo* aux champignons et Poisson du jour*</p> <p>Compote Pomme Poire Lavande</p>	<p>Chou-vert à la crème (lait) de curry Boulgour* au bouillon maison et filet de poulet</p> <p>Compote Pomme Coing Verveine</p>	<p>Pot au feu de la mer (Carotte, poireau, céleri*, Pomme de terre et Poisson du jour*)</p> <p>Compote Pomme Vanille</p>
 <p><b>Bébés Texture</b> "Purée"</p>	<p>Mixé de Bœuf Purée de Brocolis</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Pomme Mandarine</p>	<p>Mixé de Dinde Purée de Chou-fleur</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote Pomme</p>	<p>Mixé de Poisson du jour*</p> <p>Purée de Courge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Pomme Poire</p>	<p>Mixé de Poulet Purée d'Epinard</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote Pomme Coing</p>	<p>Mixé de Poisson du jour*</p> <p>Purée de Carottes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote Pomme</p>
 <p><b>Introductions</b></p>	<p>Purée de Brocolis Compote Pomme Mandarine</p>	<p>Purée de Chou-fleur Compote Pomme</p>	<p>Purée de Courge Compote Pomme Poire</p>	<p>Purée d'Epinard Compote Pomme Coing</p>	<p>Purée de Carottes Compote Pomme</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 16 au 20 décembre 2024

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>REPAS VEGETARIEN</b>				
	Velouté de champignons et pommes de terre au Thym			Toast en habit de fête (tartina de olives vertes à la truffe, Chutney de mangues épicé)	
<b>Grands Texture "Morceaux"</b>	Chou-fleur et Rutabaga à la crème (lait) de curry quinoa gourmand et poisson du jour *	Carottes et navets au jus de coco riz pilaf au curcuma et filet de poulet	Epinard à la crème (lait) et paprika et Boulgour * aux petits oignons et lentilles vertes à l'échalote	Repas de Noël selon sondage	Courge noix de beurre aux herbes de provenance, Semoule * en persillade et sauté de veau
	Compote Pomme Châtaigne Anis étoilé	Compote Pomme Poire Orange	Compote Pomme Kaki Aubépine	Pain d'épice maison	Compote Pomme Ananas
	Chou-fleur et Rutabaga à la crème (lait) de curry quinoa gourmand et poisson du jour *	Carottes et navets au jus de coco riz pilaf au curcuma et filet de poulet	Epinard à la crème (lait) et paprika et Boulgour * aux petits oignons et Sauté de dinde	En fonction du menu retenu	Courge noix de beurre aux herbes de provenance, Blé * en persillade et sauté de veau
<b>Moyens Texture "Ecrasé"</b>	Compote Pomme Châtaigne Anis étoilé	Compote Pomme Poire Orange	Compote Pomme Kaki Aubépine	Compote Pomme Clémentine	Compote Pomme Ananas
	Mixé de poisson du jour *	Mixé de Poulet	Mixé de Dinde	En fonction du menu retenu	Mixé de Veau
<b>Bébés Texture "Purée"</b>	Purée de Brocolis	Purée de Carottes	Purée d'épinard	Purée de navets boule d'or	Purée de Courge
	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre	Purée de maïs
	Compote Pomme	Compote Pomme Poire	Compote Pomme Kaki	Compote Pomme Clémentine	Compote Pomme
	Purée de Brocolis	Purée de Carottes	Purée d'épinard	Purée de navets boule d'or	Purée de Courge
<b>Introductions</b>	Compote Pomme	Compote Pomme Poire	Compote Pomme Kaki	Compote Pomme Clémentine	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

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>REPAS VEGETARIEN</b>				
<p><b>Grands Texture "Morceaux"</b></p>	Velouté de chou fleur persillade  Carottes Vichy, Pâtes* et Bolognaise de lentilles  Compote Pomme Hibiscus	Epinard à la crème (lait) de paprika, Boulgour* au bouillon et Sauté de bœuf  Compote Pomme Banane	<b>FERIE</b>	Purée de courge à l'ail des ours et au gingembre, Pommes de terre sautées et Poisson du jour*  Compote Pomme Poire	Velouté de carottes et PDT au cumin  Fleurettes de Chou fleur rôties à l'huile d'olive et paprika, Riz au curcuma et Sauté de poulet  Compote Pomme Orange
<p><b>Moyens Texture "Ecrasé"</b></p>	Carottes Vichy, Pâtes* façon bolognaise et Sauté de dinde  Compote Pomme Hibiscus	Epinard à la crème (lait) de paprika, Boulgour* au bouillon et Sauté de bœuf  Compote Pomme Banane		Purée de courge à l'ail des ours et au gingembre, Pommes de terre sautées et Poisson du jour*  Compote Pomme Poire	Fleurettes de Chou fleur rôties à l'huile d'olive et paprika, Riz au curcuma et Sauté de poulet  Compote Pomme Orange
<p><b>Bébés Texture "Purée"</b></p>	Mixé de Dinde Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote Pomme	Mixé de Bœuf Purée d'Epinards Purée de patates douces Compote Pomme Banane		Mixé de Poisson du jour* Purée de Courge Purée de pommes de terre Compote Pomme Poire	Mixé de Poulet Purée de Chou-fleur Purée de patates douces Compote Pomme
<p><b>Introduction s</b></p>	Purée de Carottes Compote Pomme	Purée d'Epinards Compote Pomme Banane		Purée de Courge Compote Pomme Poire	Purée de Chou-fleur 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







