



DEJEUNERS

Du 31 mars au 4 avril 2025

Découverte des Asperges et des Fraises



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
			REPAS VEGETARIEN		
 Grands Texture "Morceaux"	Velouté de champignons en persillade Chou frisé au cumin, Blé * au bouillon et Bœuf au paprika Compote Banane Pomme Cacao	Courge Butternut à la coriandre, Riz à l'hibiscus et poisson du jour* à l'huile d'olive Compote Pomme Poire	Cake aux asperges *(Lait, œufs) Ragout de carottes, Boulgour* et lentilles corail au curry Compote Pomme Verveine Basilic	Salade de betteraves rouges Navets sauce aux asperges (lait), pommes de terre et Dinde aux olives vertes Compote Pomme Orange Cannelle Menthe	Fondue de Blettes au chèvre (lait), Polenta au citron et poisson du jour* Compote Pomme Fraise
 Moyens Texture "Ecrasé"	Chou frisé au cumin, Blé * au bouillon et Bœuf au paprika Compote Banane Pomme Cacao	Courge Butternut à la coriandre, Riz à l'hibiscus et poisson du jour* à l'huile d'olive Compote Pomme Poire	Ragout de carottes, Boulgour* et Sauté de poulet Compote Pomme Verveine Basilic	Navets sauce aux asperges (lait), pommes de terre et Dinde aux olives vertes Compote Pomme Orange Cannelle Menthe	Fondue de Blettes au chèvre (lait), Polenta au citron et poisson du jour* Compote Pomme Fraise
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Bœuf Purée De Purée de Brocolis Purée de patates douces Compote Banane Pomme	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courge Butternut Purée de pommes de terre Compote Pomme Poire	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de Petits pois Compote Pomme	Mixé de Dinde Purée de Blancs de Poireaux Purée de patates douces Compote Pomme Orange	Mixé de Poisson du jour* Purée de Blettes Purée de pommes de terre Compote Pomme
 Introductions	Purée De Purée de Brocolis Compote Banane Pomme	Purée de Courge Butternut Compote Pomme Poire	Purée de Carottes Compote Pomme	Purée de Blancs de Poireaux Compote Pomme Orange	Purée de Blettes 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 7 au 11 avril 2025



Découverte des Artichauts et des Petits pois

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>Grands Texture "Morceaux"</p> <p>Moyens Texture "Ecrasé"</p> <p>Bébés Texture "Purée"</p> <p>Introductions</p>	REPAS VEGETARIEN					
	Couscous (Courge, navet, carotte, Cumin, Cannelle, Curcuma) Semoule* au bouillon et pois chiches Compote Pomme Grenade	Chou fleur et radis au jus de coco, Polenta crémeuse (lait) et filet de dinde Compote Pomme Jasmin	Salade de Blé * au pesto (lait) Goulasch de bœuf autrichien (moutarde) (carottes, champ, pâtes*) Compote Pomme Banane Badiane	Velouté d'Artichauts et Petits pois Fondue de poireaux au cumin, Quinoa tricolore et poisson du jour* à la crème (lait) d'aneth Compote Pomme Hibiscus	Purée d'Epinars à la crème (lait), Boulgour * au curry et filet de poulet Compote Pomme Réglisse	
	Couscous (Courge, navet, carotte, Cumin, Cannelle, Curcuma) Semoule* au bouillon et poisson du jour* Compote Pomme Grenade	Chou fleur et radis au jus de coco, Polenta crémeuse (lait) et filet de dinde Compote Pomme Jasmin	Goulasch de bœuf autrichien (moutarde) (carottes, champ, pâtes*) Compote Pomme Banane Badiane	Fondue de poireaux au cumin, Quinoa tricolore et poisson du jour* à la crème (lait) d'aneth Compote Pomme Hibiscus	Purée d'Epinars à la crème (lait), Boulgour * au curry et filet de poulet Compote Pomme Réglisse	
	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courge Purée de pommes de terre Compote Pomme Grenade	Mixé de Dinde Purée de Chou Fleur Purée de patates douces Compote Pomme	Mixé de Bœuf Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote Pomme Banane	Mixé de Poisson du jour* Purée de Blancs de Poireaux Purée de patates douces Compote Pomme	Mixé de Poulet Purée d'Epinars Purée de pommes de terre Compote Pomme	
Purée de Courge Compote Pomme Grenade	Purée de Chou Fleur Compote Pomme	Purée de Carottes Compote Pomme Banane	Purée de Blancs de Poireaux Compote Pomme	Purée d'Epinars 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 14 au 18 avril 2025

Découverte des courgettes et des Endives



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
					REPAŞ VEGETARIEN
 Grandes Texture "Morceaux"	Velouté d'Endives à la crème (lait) Kotopoulo Giahni (Poulet à la grecque) Courgettes, PDT au citron et poulet à la cannelle Compote Pomme Pruneau	Courges au thym et semoule * au curcuma et filet de dinde Compote Pomme Poire Orange	Taboulé de boulgour* Wok de légumes, carottes et poireaux pâtes * à l'estragon et poisson du jour* Compote Banane Pomme Citron vert	Epinards au gingembre, nouilles chinoises et Bœuf aux oignons Compote Pomme Fraise Basilic	Velouté de mâche au parmesan (lait) Pé-tsaï (chou chinois) aux épices, Risotto de Blé* (lait) et Pois Cassés à l'oseille Compote Pomme Kiwi
 Moyens Texture "Ecrasé"	Kotopoulo Giahni (Poulet à la grecque) Courgettes, PDT au citron et poulet à la cannelle Compote Pomme Pruneau	Courges au thym et semoule * au curcuma et filet de dinde Compote Pomme Poire Orange	Wok de légumes, carottes et poireaux pâtes * à l'estragon et poisson du jour* Compote Banane Pomme Citron vert	Epinards au gingembre, riz basmati et Bœuf aux oignons Compote Pomme Fraise Basilic	Pé-tsaï (chou chinois) aux épices, Risotto de Blé (lait) et poisson du jour * à l'oseille Compote Pomme Kiwi
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote Pomme Pruneau	Mixé de Dinde Purée de Courge Purée de Petits pois Compote Pomme Poire	Mixé de poisson du jour* Purée de Blancs de Poireaux Purée de patates douces Compote Banane Pomme	Mixé de Bœuf Purée d'Epinards Purée de pommes de terre Compote Pomme Fraise	Mixé de Poisson bdu jourlanc * Purée de Brocolis Purée de patates douces Compote Pomme
 Introductions	Purée de Carottes Compote Pomme Pruneau	Purée de Courge Compote Pomme Poire	Purée de Blancs de Poireaux Compote Banane Pomme	Purée d'Epinards Compote Pomme Fraise	Purée de Brocolis 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 21 au 25 avril 2025

Découverte de la rhubarbe



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
				REPAS VEGETARIEN	
Les Galaverdes DÈS 18 MOIS Texture "Morceaux"	FERIE	Velouté d'asperges (lait) Carottes au thym, riz aux champignons et veau à la sauge Compote Pomme Fraise Menthe	Courgettes au persil, Polenta au laurier et filet de poisson du jour * à l'huile d'olive Compote pomme orange	Clafoutis Blettes, Citron, Ricotta (lait, œuf, *) Courge aux petits oignons et persil, Pâtes * à l'huile d'olive et bolognaise de Haricots rouges Compote Banane pomme Kiwi	Velouté de carottes à l'orange Fondue d'Epinards, Boulgour * aux petits légumes et sauté de dinde Compote Pomme Rhubarbe
Les Galopins DÈS 12 MOIS Moyens Texture "Ecrasé"	FERIE	Carottes au thym, riz aux champignons et veau à la sauge Compote Pomme Fraise Menthe	Courgettes au persil, Polenta au laurier et filet de poisson du jour * à l'huile d'olive Compote pomme orange	Courge aux petits oignons et persil, Pâtes * à l'huile d'olive et Sauté de poulet Compote Banane pomme Kiwi	Fondue d'Epinards, Boulgour * aux petits légumes et sauté de dinde Compote Pomme Rhubarbe
Les Miquiots DÈS 7 MOIS Bébés Texture "Purée"	FERIE	Mixé de veau Purée de carottes Purée de petits pois Compote Pomme Fraise	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courgettes Purée de patates douces Compote pomme orange	Mixé de poulet Purée de Courge Purée de pommes de terre Compote Banane pomme	Mixé de dinde Purée d'épinards Purée de patates douces Compote Pomme
Les Copains DÈS 5 MOIS Introductions	FERIE	Purée de carottes Compote Pomme Fraise	Purée de Courgettes Compote pomme orange	Purée de Courge Compote Banane pomme	Purée d'épinards 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

