

DEJEUNERS

Du 28 Avril au 02 mai 2025

Arrivée des Tomates



Tous les repas (entrées plats 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
Epinards au jus de coco, pâtes sauce tomate et Sauté de bœuf Délice crémeux Fruit de saison	Paellaaaaa pour bébé au poulet (carottes riz petits pois tomates curcuma) Fromage blanc nature Compote Pomme rhubarbe Pomelo	Salade de tomates Petite blanquette (lait) de la mer (chou fleur poireaux semoule*) et Poisson du jour* Yaourt nature Fruit de saison	FERIE	Quiche aux légumes Courgettes aux herbes de Provence, Ecrasé de patates douce à l'orange et Pois chiches au cumin Emmental Compote Pomme Verveine



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes (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 05 au 09 Mai 2025 Découverte des Concombres



Tous les repas (entrées plats 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
Courgettes à l'ail, Boulgour au persil et poisson du jour* Petit Suisse Fruit de saison	Salade de Concombres Chou-fleur aux herbes de Provence et pâtes * à la provençale et Sauté de bœuf Coulommiers Compote Pomme Fraise Verveine	Carottes sauce tomate, riz aux petits pois et filet de poulet au cucuma Yaourt nature Compote de Pomme Passiflore	FERIE	Velouté d'asperges Fricassé de brocolis, Gratin de patates douces (lait) et poisson du jour* à la verveine Emmental Compote Pomme Melon



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes (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 12 au 16 Mai 2025

Découverte des Poivrons



Tous les repas (entrées plats 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			
Poulet basquaise revisité (carottes, tomates, poivrons) et Boulgour *	Salade de pâtes* au pesto Epinard aux 4 épices quinoa tricolore et haricots blancs	Bouillabaisse revisitée pour bébé (courgettes, chou fleur, fenouil, céleri*) pommes de terre, Poisson du jour* au curcuma	Soupe de tomates façon chorba (vermicelles*) Courges aux herbes de Provence semoule* et dinde	Concombres Courgettes à la sarriette Riz aux petits légumes et Poisson du jour*
Camembert Fruit de saison	Petit Suisse Fruit de saison	Mimolette Compote Pomme Poire Lavande	Yaourt nature Fruit de saison	Petit Suisse Compote Pomme Citron Camomille



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes (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 19 au 23 Mai 2025 Découverte des Haricots verts



Tous les repas (entrées plats 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				
Purée de courges à l'huile d'olive, riz au paprika et lentilles vertes à la tomate Petit Suisse Compote Pomme Kiwi Abricots secs	Gaspachoooo Courgettes aux curry, boulgour* à l'estagon et Poisson du jour* Camembert Fruit de saison	Taboulé * Osso bucco revisité pour bébé (carottes tomates pâtes*) veau Yaourt nature Compote Pomme Banane Rooibos	Cake (lait, oeuf,*) Epinards chèvre Concombres façon tzatziki (lait), riz à la ciboulette et citron et dinde Petit Suisse Fruit de saison	Mon premier Aioli!!!! (lait) (haricots verts, choufleur pommes de terre, Poisson du jour*) Emmental Compote Pomme Mélisse



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes (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 26 au 30 Mai 2025 Découverte des Abricots frais



Tous les repas (entrées plats 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 Dateverts c'est la saison	Salade de blé* Tomates, chèvre frais (lait) et menthe				
Grands Texture "Morceaux"	Epinards à la tomate, riz aux poivrons et Poisson du jour* Yaourt nature Compote Pomme Abricots	Courgettes au thym , pastasotto* à la crème (lait) et Boeuf Petit suisse Fruit de saison	Carotte petits pois Pommes de terre et lentilles corail sauce thaï Délice crémeux Compote Pomme Jus de coco		FERIE



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes (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