

Menu de la semaine du 29 avril au 3 mai 2024

























DÉJEUNER DES BÉBÉS

GOÛTER DES BÉBÉS



DÉJEUNER DES GRANDS

GOÛTER DES GRANDS

	LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	MERCREDI 1 ^{ER} MAI	JEUDI 2 MAI	VENDREDI 3 MAI
DÉJEUNER DES BÉBÉS	Colin A3 Purée carottes, brocolis et pommes de terre A1  Fromage blanc nature A1	Poulet  Purée de choux-fleurs et pommes de terre A1  Petit suisse nature A1	FÉRIÉ	Saumon A3 Purée de légumes et pommes de terre A1  Petit suisse nature A1	Sauté de bœuf  Purée d'haricots verts et pommes de terre A1  Fromage blanc nature A1
GOÛTER DES BÉBÉS	 Yaourt nature A1  Compote pommes poires	 Fromage blanc nature A1  Compote pommes cannelle	FÉRIÉ	 Fromage blanc nature A1  Compote pommes ananas	 Yaourt nature A1  Compote de fruits de saison
DÉJEUNER DES GRANDS	Cœur de palmier Colin sauce beurre blanc A1 3 Purée brocolis, carottes et pommes de terre A1 Chavroux A1 Kiwi	 Betterave Poulet aux oignons  Gratin de choux-fleurs et pommes de terre A1 4 Tomme noire A1 Pomme Golden	FÉRIÉ	Concombre à la crème A1 Saumon sauce tomate A3 Semoule A4 Bleu au lait pasteurisé A1 Ananas	Tomate vinaigrette A8 14 Sauté de bœuf aux olives  Coquillettes et haricots verts A4 Rouy A1 Banane
GOÛTER DES GRANDS	 Lait A1  Gâteau chocolat courgette A1 2 4 Poire	 Yaourt nature A1 Pain miel A1 Orange	FÉRIÉ	Babybel A1 Pain A4 Pamplemousse pressé	 Lait A1  Gaufres A1 2 4 Fruit de saison



Élaboré sur place par nos équipes

Produits issus de l'agriculture biologique

Les fruits proposés peuvent varier en fonction de leur maturité.


ALLERGÈNES	Lait ou produits laitiers	Oeufs	Poisson	Gluten	Céleri	Arachide	Fruit à coques	Moutarde	Soja	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sésame	Sulfites
CODE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Menu de la semaine du 6 au 10 mai 2024



	LUNDI 6 MAI	MARDI 7 MAI	MERCREDI 8 MAI	JEUDI 9 MAI	VENDREDI 10 MAI
DÉJEUNER DES BÉBÉS	Thon A3 Purée de champignons et pommes de terre A1  Petit suisse nature A1	Poulet  Purée de pommes de terre et carottes A1  Fromage blanc nature A1	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FERMETURE
GOÛTER DES BÉBÉS	 Fromage blanc nature A1  Compote pommes vanille	 Yaourt nature A1  Compote pommes et fruits de saison	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FERMETURE



DÉJEUNER DES GRANDS	Velouté de champignons A1 Pizza fromage thon et légumes A1 3 4 Kiri A1 Poire	Tomates et concombres A8 14 Poulet au lait de coco Riz Comté A1 Pomme	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FERMETURE
GOÛTER DES GRANDS	 Lait A1  Gâteau au citron A1 2 4 Fruit de saison	Fromage A1 Pain A4 Fruit de saison	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FERMETURE



Élaboré sur place par nos équipes

Produits issus de l'agriculture biologique

Les fruits proposés peuvent varier en fonction de leur maturité.

ALLERGÈNES	Lait ou produits laitiers	Oeufs	Poisson	Gluten	Céleri	Arachide	Fruit à coques	Moutarde	Soja	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sésame	Sulfites
CODE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Menu de la semaine du 13 au 17 mai 2024



DÉJEUNER DES BÉBÉS



GOÛTER DES BÉBÉS

LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
Colin A3 Purée de betteraves et pommes de terre Fromage blanc nature A1	Steak haché Purée de petits pois carottes A1 Petit suisse A1	Colin A3 Purée de légumes et pommes de terre A1 Yaourt nature A1	Saumon A3 Purée d'épinards et pommes de terre A1 Fromage blanc nature A1	Veau Purée de fenouil et patates douces A1 Petit suisse nature A1
Petit suisse A1 Compote pommes poires	Yaourt nature A1 Compote de pommes	Fromage blanc nature A1 Compote de fruits de saison	Petit suisse nature A1 Compote pommes ananas	Yaourt nature A1 Compote de fruits de saison

DÉJEUNER DES GRANDS



GOÛTER DES GRANDS

LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
Betterave Colin sauce crème A13 Coquillettes A4 Mimolette A1 Poire	Maïs Steak haché sauce moutarde A18 Petits pois carottes et pommes de terre St Môret A1 Pomme rouge	MENU VÉGÉTARIEN Concombre à la crème A1 Chili végétarien Riz Camembert A1 Fraises	Carottes râpées Lasagnes saumon épinards A134 Chèvre A1 Ananas	Tomate A814 Veau sauce curry A1 Purée de fenouil et patates douces A1 Emmental A1 Banane
Lait A1 Brownie A124 Pomme	Yaourt nature A1 Pain miel A4 Orange	Lait A1 Pain confiture A4 Compote fruits de saison	Kiri A1 Pain A4 Kiwi	Yaourt nature A1 Banana bread A124 Fruit de saison



Élaboré sur place par nos équipes
















Produits issus de l'agriculture biologique

Les fruits proposés peuvent varier en fonction de leur maturité.

ALLERGÈNES	Lait ou produits laitiers	Oeufs	Poisson	Gluten	Céleri	Arachide	Fruit à coques	Moutarde	Soja	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sésame	Sulfites
CODE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Menu de la semaine du 20 au 24 mai 2024



	LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENREDI 24 MAI
DÉJEUNER DES BÉBÉS GOÛTER DES BÉBÉS	FERMETURE	Filet de poulet Purée de pommes de terre A1  Petit suisse A1	Colin A3  Purée de carottes, lentilles et pommes de terre A1  Fromage blanc nature A1	Saumon A3 Purée de légumes et pommes de terre A1  Yaourt nature A1	Thème : pays de la loire Agneau Purée de champignons, pommes de terre A1  Petit suisse A1
		FERMETURE	 Yaourt nature A1  Compote pommes melon	 Petit suisse A1  Compote pommes vanille	 Fromage blanc nature A1  Compote pommes poires
DÉJEUNER DES GRANDS GOÛTER DES GRANDS	FERMETURE	Carottes au cumin Filet de poulet sauce curry curcuma A1 Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Mimolette A1 Melon jaune	MENU VÉGÉTARIEN Taboulé A4  Parmentier de carottes et lentilles vertes A1 Babybel A1 Salade de pamplemousse	Concombre vinaigrette A8 14 Saumon sauce citronnée A1 3 Coquillettes et courgettes A4 Brie A1 Poire	Toast à l'ail et beurre façon prefou A1 4 Fricassée d'agneau à l'oseille Purée de champignons, pommes de terre A1 Bûche de chèvre A1 Melon charentais
		FERMETURE	 Yaourt nature A1 Pain confiture A4 Poire	 Lait A1 Pain et chocolat noir A4  Compote pommes vanille	Fromage A1 Pain A4 Fruit de saison



Élaboré sur place par nos équipes

Produits issus de l'agriculture biologique

Les fruits proposés peuvent varier en fonction de leur maturité.

ALLERGÈNES	Lait ou produits laitiers	Oeufs	Poisson	Gluten	Céleri	Arachide	Fruit à coques	Moutarde	Soja	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sésame	Sulfites
CODE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Menu de la semaine du 27 au 31 mai 2024



DÉJEUNER DES BÉBÉS



GOÛTER DES BÉBÉS

DÉJEUNER DES GRANDS



GOÛTER DES GRANDS

	LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
DÉJEUNER DES BÉBÉS	Saumon A3  Purée de carottes, poireaux et pommes de terre A1  Fromage blanc nature A1	Bœuf  Purée de brocolis et pommes de terre A1  Petit suisse A1	 Oeuf dur A2  Purée d'épinards et pommes de terre A1  Fromage blanc nature A1	Colin A3 Purée de légumes et pommes de terre A1  Yaourt nature A1	Poulet Purée de pommes de terre et courgettes A1  Petit suisse A1
GOÛTER DES BÉBÉS	 Yaourt nature A1  Compote pommes poires	 Fromage blanc nature A1  Compote pommes bananes	 Yaourt nature A1  Compote de pommes	 Fromage blanc nature A1  Compote pommes kiwis	 Yaourt nature A1  Compote pommes melon
DÉJEUNER DES GRANDS	Artichaut vinaigrette A8 14 Saumon sauce à l'oseille A1 3  Purée de carottes, poireaux et pommes de terre A1 Comté A1 Poire	Carottes râpées et pommes A8 14 Bœuf à la sauce tomate  Gratin de brocolis et pommes de terre A1 4  Camembert A1 Banane	MENU VÉGÉTARIEN  Betterave  Oeufs à la florentine A1 2  Épinards, riz  Petit suisse A1 Fraises	Salade de lentilles tomates Colin sauce citron A1 3 Boulgour à la tomate et petits pois A4 Chèvre A1 Kiwi	 Courgette râpées Poulet sauce champignons A1 Pâtes A4 Kiri A1 Melon jaune
GOÛTER DES GRANDS	 Lait A1  Gâteau yaourt et pépites de chocolat A1 2 4 Pomme	 Lait A1 Pain beurre A1 4 Melon	Fromage A1 Pain A4  Compote de pommes	 Lait A1 Pain confiture A4 Poire	 Fromage blanc nature A1  Sablé A1 2 4 Fruit de saison



Élaboré sur place par nos équipes

Produits issus de l'agriculture biologique

Les fruits proposés peuvent varier en fonction de leur maturité.

ALLERGÈNES	Lait ou produits laitiers	Oeufs	Poisson	Gluten	Céleri	Arachide	Fruit à coques	Moutarde	Soja	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sésame	Sulfites
CODE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14