

Menu de la semaine du 1^{er} au 5 avril 2024



DÉJEUNER
DES BÉBÉS

GOÛTER
DES BÉBÉS


LUNDI 1^{er} AVRIL


MARDI 2 AVRIL



MERCREDI 3 AVRIL



JEUDI 4 AVRIL



VENDREDI 5 AVRIL



Poulet
Purée de légumes Colombo
et pommes de terre A 1
 Yaourt nature A 1



Colin A 3
Purée de légumes et pommes
de terre A 1
 Fromage blanc A 1



Saumon A 3
 Purée de pommes de terre
et légumes ratatouille A 1
 Petit suisse A 1

Sauté de porc A 1 8
 Purée de courgettes et
pommes de terre A 1
 Yaourt nature A 1

 Semoule au lait de
coco A 1 4
 Compote pommes
kiwis

 Petit suisse A 1
 Compote pommes
poires

 Yaourt nature A 1
 Compote pommes


 Fromage blanc A 1
 Compote pommes
fruits de saison




DÉJEUNER
DES GRANDS

GOÛTER
DES GRANDS


Taboulé tomates
poivrons A 4
Colombo de poulet et
légumes A 1
Riz
Gouda A 1
Poire


 Semoule au lait de
coco A 1 4
Pain confiture A 1 4
Kiwi



MENU VÉGÉTARIEN
Salades de lentilles
Quiche aux légumes A 1 2 4
Purée de légumes et pommes
de terre A 1
Chèvre A 1
Orange

Kiri A 1
Pain A 4
 Compote pommes poires

Radis noir pomme
Saumon sauce oseille A 1 3
Boulgour et ratatouille A 4
Camembert A 1
Ananas

 Lait A 1
Pain chocolat A 4
Pomme

Betterave
Sauté de porc à la
moutarde A 1 8
Gratin de courgettes
pommes de terre A 1
Mimolette A 1
 Salade de fruits

 Fromage blanc A 1
 Gâteau nature à la noix
de coco A 1 2 4
Poire





































Élaboré sur place par nos équipes

Produits issus de l'agriculture biologique.

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 8 au 12 avril 2024



	LUNDI 8 AVRIL	MARDI 9 AVRIL	MERCREDI 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
 <p>DÉJEUNER DES BÉBÉS</p>	Saumon A 3  Purée d'épinards et pommes de terre A 1  Petit suisse A 1	Poulet  Purée printanière et pommes de terre A 1  Petit suisse A 1	Colin A 3  Purée de petits pois et pommes de terre A 1  Fromage blanc A 1	Colin à la tomate A 3  Purée d'haricots verts et pommes de terre A 1  Petit suisse A 1	Sauté de veau  Purée de légumes et pommes de terre A 1  Petit suisse A 1
	<p>GOÛTER DES BÉBÉS</p>  Fromage blanc A 1  Compote pommes oranges	 Fromage blanc A 1  Compote pommes bananes	 Petit suisse A 1  Compote pommes kiwis	 Yaourt nature A 1  Compote de pommes et jus d'oranges pressées	 Fromage blanc A 1  Compote pommes fruits de saison
 <p>DÉJEUNER DES GRANDS</p>	Guacamole d'avocat Lasagnes épinards saumon A 1 3 4  Coulommiers A 1 Banane	Salade de choux rouge Poulet à la tomate Printanière de légumes A 1  St-Paulin A 1 Pomme	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> Maïs pomme Paëlla végétarienne (riz - haricots rouges - petits pois)  Comté A 1 Poire	Betteraves Colin à la tomate A 3  Purée d'haricots verts et pommes de terre A 1 Gouda A 1 Kiwi	Carottes râpées Sauté de veau sauce curry A 1  Semoule A 4 Chèvre A 1 Fruit de saison
	<p>GOÛTER DES GRANDS</p>  Lait A 1  Gâteau yaourt pépites de chocolat A 1 2 4 Orange	 Fromage blanc A 1 Pain chocolat A 4 Banane	Kiri A 3 Pain A 4  Compote pommes kiwis	 Lait chocolaté A 1 Pain miel A 4 Orange	 Lait A 1  Crêpes A 1 2 4 Pomme



Élaboré sur place par nos équipes

Produits issus de l'agriculture biologique.

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 15 au 19 avril 2024



LUNDI 15 AVRIL


MARDI 16 AVRIL


MERCREDI 17 AVRIL


JEUDI 18 AVRIL


VENDREDI 19 AVRIL


DÉJEUNER DES BÉBÉS

Saumon A 3
 Purée de ratatouille et pommes de terre A 1
 Petit suisse A 1


Poulet
 Purée de poireaux et pommes de terre A 1
 Petit suisse A 1



Colin A 3
 Purée de lentilles et pommes de terre A 1
 Yaourt nature A 1


Brandade de colin A 1 3
 Petit suisse A 1


Sauté d'agneau A 3
 Purée d'haricots plats et pommes de terre A 1
 Petit suisse A 1



GOÛTER DES BÉBÉS

Fromage blanc A 1 4
 Compote pommes kiwis

 Yaourt nature A 1
 Compote pommes poires

 Petit suisse A 1
 Compote pommes vanille


Fromage blanc A 1
 Compote pommes mangues


 Fromage blanc A 1
 Compote pommes bananes

DÉJEUNER DES GRANDS

Artichaut
 Saumon A 1 3
 Ratatouille riz
 Boursin A 1
 Kiwi



Mais pomme A 1
 Poulet sauce champignon A 1
 Gratin pommes de terre et poireaux A 1 4
 Mimolette A 1
 Banane


MENU VÉGÉTARIEN
 Carottes râpées
 Bolognaise de lentilles et coquillettes A 4
 Brie A 1
 Orange

Salade de champignons
 Brandade de colin A 1 3
 Tomme A 1
 Pomme

Cake fromage A 1 2 4
 Sauté d'agneau sauce tomate
 Haricots plats et eby à la tomate A 4
 Yaourt nature A 1
 Poire



GOÛTER DES GRANDS

 Lait A 1
 Tarte poires amandes pépites de chocolat A 1 2 4
 Pomme

 Yaourt nature A 1
 Pain miel A 4
 Poire

Kiri A 1
 Pain A 4
 Compote pommes vanille

Lait A 1
 Pain chocolat A 4
 Mangue

 Lait A 1
 Roulé confiture A 1 2 4
 Fruits de saison

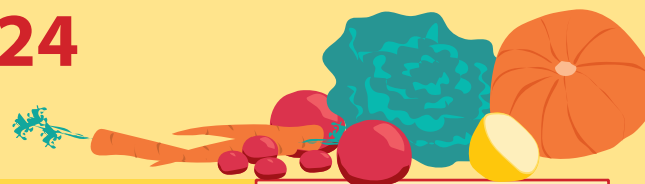



























Élaboré sur place par nos équipes

Produits issus de l'agriculture biologique.

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

Menu de la semaine du 22 au 26 avril 2024



	LUNDI 22 AVRIL	MARDI 23 AVRIL	MERCREDI 24 AVRIL	JEUDI 25 AVRIL	VEND. 26 AVRIL : MENU CORSE
 <p>DÉJEUNER DES BÉBÉS</p>	Colin A 3 Purée de patates douces et pommes de terre A 1  Petit suisse A 1	Bolognaise de bœuf  Purée de julienne de légumes et pommes de terre A 1  Petit suisse A 1	Colin A 3  Purée de légumes tajine et pommes de terre A 1  Yaourt nature A 1	Saumon A 3  Purée de légumes et pommes de terre A 1  Petit suisse A 1	Veau aux olives  Purée d'aubergines et pommes de terre A 1  Petit suisse A 1
	<p>GOÛTER DES BÉBÉS</p>	 Yaourt nature A 1 4  Compote pommes kiwis	 Fromage blanc A 1  Compote pommes poires	 Fromage blanc A 1  Compote pommes cannelle	 Yaourt nature A 1  Compote pommes bananes
 <p>DÉJEUNER DES GRANDS</p>	Cœur de palmier Colin sauce tomate A 3 Gratin de patates douces A 1 Gouda A 1 Pomme	Concombre à la crème A 1 Bolognaise de bœuf Coquillettes et julienne de légumes A 4  Coulommiers A 1 Ananas	MENU VÉGÉTARIEN Salade d'asperges Tagine végétarien pois chiche et semoule A 4 Kiri A 1 Pomme	Carottes râpées à l'orange Saumon sauce crème A 1 3 Riz basmati Comté A 1 Poire	Toast sardines A 1 3 4 Veau aux olives Aubergines à la bonifacienne A 1 Bûche de chèvre A 1 Pomme
	<p>GOÛTER DES GRANDS</p>	 Lait A 1  Cookies A 1 2 4 Kiwi	 Lait A 1 Pain confiture A 4 Poire	 Fromage blanc A 1 Pain miel A 4  Compote pommes cannelle	Kiri A 1 Pain A 4 Fruits de saison



Élaboré sur place par nos équipes

Produits issus de l'agriculture biologique.

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