

DEJEUNERS

Du 01 au 05 Septembre 2025

Découverte du Jasmin et de la Courge longue de Nice

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
REPA\$ VEGETARIEN				
Couscous végétarien (carottes, courgettes, tomates, navets, céleri branche *, pois chiches et semoule*) Yaourt nature Compote Pomme Melon Basilic	Courgettes au citron et mozzarella (lait) Aubergines et Poivrons mijotés, Quinoa à la tomate et poisson du jour* à la vanille Camembert Fruit de saison	Quiche* aux épinards et à la feta (lait, œuf) Risotto de courge longue de Nice au curry et filet de poulet Petit Suisse Compote Pomme Prune Jasmin	Haricots verts en persillade, Polenta crémeuse (lait) et poisson du jour * Yaourt nature Fruits de saison	Soupe d'été tomates et pastèque* Courgettes sautées Pâtes* au basilic et Boeuf à l'estragon Emmental Fruits de saison



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert 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 08 au 12 Septembre 2025

Découverte du Poireau d'été et de la Grenade

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
				REPAÛ VEGETARIEN
Salade de boulgour* aux légumes d'été		Velouté de courge butternut à l'ail		Tomates au basilic
Courges façon vichy, Pommes de terre à l'huile d'olive et poisson du jour* au jus de persil	Poireaux d'été à la béchamel (lait), Pasta aglio et olio* (ail et huile d'olive) et filet de poulet	Bœuf bourguignon (carottes, champignons, concentré de tomates, laurier, bouillon et jus de raisin) et polenta	Courgettes, Boulgour* au bouillon antillais et Poisson du jour* à l'huile d'olive	Moussaka libanaise (lait) (Aubergines, pois chiches, tomates, oignons, ail, paprika, huile d'olive) Blé* au bouillon de légumes
Coulommiers	Yaourt nature	Mimolette	Yaourt nature	Petit Suisse
Fruit de saison	Compote Pomme Banane Jus de coco	Fruit de saison	Compote Pomme Grenade	Fruit de saison



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert 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 15 au 19 Septembre 2025

Découverte de la Myrtille



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 VÉGÉTARIEN	
Courge au curcuma, semoule* à la purée de poivrons et tomates et sauté de dinde Yaourt nature Fruit de saison	Velouté de chou-fleur à la menthe Haricots verts au jus de coco, pommes de terre aux fines herbes et filet de poulet en sauce rouge Mimolette Compote Pomme Raisin Verveine	Purée de carotte au cumin, pâtes* au fromage (lait) et poisson du jour* (lait) à la crème et au persil Fromage blanc nature Fruit de saison	Cake* aux courgettes, tomates et parmesan (lait, œuf) Blanquette végétarienne (lait) (Coco blanc, poireaux, champignon, carottes, citron, oignon, crème fraîche et thym) et riz Brique de brebis Compote Pomme Banane Gingembre	Salade de lentilles en persillade Courgettes au basilic, quinoa sauce tomate aux petits oignons et poisson du jour* Yaourt nature Fruit de saison



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert 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 22 au 26 Septembre 2025

Découverte du Chou Fleur et du Nashi

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		
Courgettes à la menthe, blé* à la provençale et filet de poulet aux champignons emmental Compote Pomme Poire menthe	Salade de tomates sauce à l'aneth Betterave et chou rouge au persil pâtes* au bouillon et Poisson du jour* au cerfeuil Yaourt nature Fruit de saison	Velouté frais de carottes (lait) Epinards aux petits oignons et à la tomate, risotto*(lait) et lentilles corail sauce thaï Fromage blanc nature Fruit de saison	Ratatouille aux herbes de provence, Boulgour et Filet de dinde à la créole (oignon, ail, gingembre, thym et curcuma) Yaourt vanille Compote Pomme Banane basilic	Salade de blé* italienne (lait) (figues séchées, mozzarella, tomates, courgettes et menthe) Chou fleur à la crème, (lait) purée de pommes de terre à l'huile d'olive et Poisson du jour* au curry Camembert Compote Pomme Nashi



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