



MENUS

Du 01 au 05 Décembre 2025

Découverte des fruits de la passion



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Grands
Texture
"Morceaux"

Salade de Courge à l'échalote, citron et persil

Poêlée de brocolis, riz au cumin et pois chiches au paprika doux



Yaourt nature

Compote Pomme Fruits de la Passion

Mardi

Chou-fleur en persillade, quinoa au bouillon de légume et poisson du jour* à la crème (lait) de curcuma

Camembert

Compote Pomme Clémentine Vanille

Mercredi

Salade de chou-fleur aux agrumes
Courge butternut, polenta au jus de coco et poulet

Petit Suisse

Compote Pomme Mangue Citron Vert

Soupe de lentilles corail
Pot au feu de la mer (carottes, poireaux, pommes de terre, oignons) et poisson du jour*

Fromage blanc nature

Compote Pomme Banane

Jeudi

Vendredi

Méli-mélo de légumes racines (Betteraves, radis, céleri rave*)
Pâtes* semi-complètes au fromage (lait) et sauté de bœuf

Mimolette

Compote Pomme Poire Cacao



Moyens Texture
"Écrasé"

Poêlée de brocolis, riz au cumin et filet de dinde

Chou-fleur en persillade, quinoa au bouillon de légume et poisson du jour* à la crème (lait) de curcuma

Yaourt nature

Compote Pomme Fruits de la Passion

Courge butternut, polenta au jus de coco et poulet

Petit Suisse

Compote Pomme Mangue Citron Vert

Pot au feu de la mer (carottes, poireaux, pommes de terre, oignons) et poisson du jour*

Fromage blanc nature

Compote Pomme Banane

Méli-mélo de légumes racines (Betteraves, radis, céleri rave*)
Pâtes* semi-complètes au fromage (lait) et sauté de bœuf

Yaourt nature

Compote Pomme Poire Cacao



Bébés Texture
"Purée"

Mixé de Dinde

Purée de Brocolis

Purée de pommes de terre

Compote Pomme

Mixé de Poisson du jour*

Purée de Chou-fleur

Purée de patates douces

Compote Pomme Clémentine

Mixé de Poulet

Purée de Courge

Purée de pommes de terre

Compote Pomme Mangue

Mixé de Poisson du jour*

Purée de Carotte

Purée de pommes de terre

Compote Pomme Banane

Mixé de Boeuf

Purée de Betterave

Purée de patates douces

Compote Pomme Poire

GOÛTERS



Grands +
Moyens

Fruit de saison

Fromage blanc

Galettes de riz soufflé

Fruit de saison

Yaourt nature

Petit Beurre

Fruit de saison

Verre de lait

Tartines multicéréales

Fruit de saison

Fromage Frais

Biscottes

Fruit de saison

Yaourt nature

Biscuits bébé au petit épeautre



Bébés

Compote de fruits

Fromage blanc

Compote de fruits

Yaourt nature

Compote de fruits

Petit Suisse

Compote de fruits

Fromage Blanc

Compote de fruits

Yaourt nature



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulent tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes
Toutes nos viandes sont d'origine française



MENUS

Du 08 au 12 Décembre 2025

Découverte de la châtaigne



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Grands
Texture
"Morceaux"

Carottes à la cardamome, boulgour* à l'huile d'olive et poisson du jour* à l'orange	Cake aux olives* (lait, oeuf)	Soupe de Potimarron		Salade de betteraves, pommes de terre et fromage frais (lait)
Bleu d'Auvergne	Purée de courges à la vanille, semoule* aux 4 épices et lentilles vertes à la crème (lait) et aux oignons	Radis et navets à la crème (lait), pommes de terre à la ciboulette et poisson du jour*	Epinards à la coriandre, pâtes* et sauté de bœuf à l'estragon	Chou romanesco, riz à la créole et filet de poulet au coing
Compote Pomme Kiwi	Fromage blanc nature	Petit Suisse	Fromage blanc nature	Bûche de chèvre

Moyens Texture
"Écrasé"

Carottes à la cardamome, boulgour* à l'huile d'olive et poisson du jour* à l'orange	Purée de courges à la vanille, semoule* aux 4 épices et mixé de dinde	Radis et navets à la crème (lait), pommes de terre à la ciboulette et poisson du jour*	Epinards à la coriandre, pâtes* et sauté de bœuf à l'estragon	Chou romanesco, riz à la créole et filet de poulet au coing
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Compote Pomme Kiwi	Compote Pomme Châtaigne	Compote Pomme Banane Mangue	Compote Pomme Pomelo Datte	Compote Pomme Ananas 4 épices

Bébés Texture
"Purée"

Mixé de Poisson du jour*	Mixé de Dinde	Mixé de Poisson du jour*	Mixé de Boeuf	Mixé de Poulet
Purée de Carotte	Purée de Courge	Purée de Radis	Purée de Epinard	Purée de Chou Romanesco
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre	Purée de patates douces
Compote Pomme Kiwi	Compote Pomme	Compote Pomme Banane	Compote Pomme Pomelo	Compote Pomme Ananas

GOÛTERS

Grands +
Moyens

Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Verre de lait	Yaourt nature	Fromage blanc	Beurre	Yaourt nature
Tartines multicéréales	Galettes de maïs	Pain de mie complet	Biscottes	Tartines multicéréales



Bébés

Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
Petit Suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc	Fromage blanc	Yaourt nature



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulent tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française



MENUS

Du 15 au 19 Décembre 2025

Découverte de l'igname et Menu de fin d'année



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	Soupe d'Igname à la courge Kalops de bœuf (carottes, champignons) et riz pilaf Fromage blanc nature Compote Pomme Jus de coco	Chou romanesco à l'ail noir, pâtes* au citron et poisson du jour* Petit Suisse	Tartiflette de navets, pommes de terre à la crème fromagère (lait) et filet de poulet au paprika fumé Bleu d'Auvergne	Salade de blé* mangue fenouil Dahl végétarien de pois cassés, poireaux fondants à la crème (lait) et quinoa au bouillon de légumes  Yaourt Nature
 Moyens Texture "Écrasé"	Kalops de bœuf (carottes, champignons) et riz pilaf Fromage blanc nature Compote Pomme Jus de coco	Chou romanesco à l'ail noir, pâtes* au citron et poisson du jour* Petit Suisse	Tartiflette de navets, pommes de terre à la crème fromagère (lait) et filet de poulet au paprika fumé Fromage blanc nature	Dahl de poireaux fondants à la crème (lait), quinoa au bouillon de légumes et mixé de dinde Yaourt Nature
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Bœuf Purée de Carotte Purée de pommes de terre Compote Pomme	Mixé de Poisson du jour* Purée de Chou romanesco Purée de pommes de terre Compote Pomme Poire	Mixé de Poulet Purée de Navet Purée de patates douces Compote Pomme Banane	Mixé de Dinde Purée de blanc de poireau Purée de patates douces Compote Pomme
GOÛTERS				
 Grands + Moyens	Fruit de saison Petit suisse nature Galettes de riz soufflé	Fruit de saison Verre de lait Petit Beurre	Fruit de saison Fromage frais à tartiner Tartines multicéréales	Fruit de saison Fromage blanc nature Biscottes
 Bébés	Compote de fruits Petit suisse nature	Compote de fruits Fromage blanc nature	Compote de fruits Petit suisse nature	Compote de fruits Fromage blanc nature
Repas de fin d'année en cours de finalisation (lait, poisson, blé)				



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

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire



MENUS

Du 22 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

Découverte des topinambours



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------



Grands
Texture
"Morceaux"

Brocolis à l'asiatique, pommes de terre sautées et Poisson du jour*

Petit Suisse

Compote Pomme Coing Verveine

Courge et topinambour aux 4 épices, blésotto* à la crème de parmesan (lait) et filet de poulet

Mimolette

Compote Pomme Orange Rooibos

Osso buco de veau (carottes, champignons, pâtes*)

Fromage Blanc

Compote Pomme Kaki

Chili sin carne revisité aux poireaux et aux épinards (haricots rouges et riz à la crème (lait))



Yaourt nature

Compote Pomme Banane Hibiscus



Les Bébés
"Gâteaux"

Brocolis à l'asiatique, pommes de terre sautées et Poisson du jour*

Petit Suisse

Compote Pomme Coing Verveine

Courge et topinambour aux 4 épices, blésotto* à la crème de parmesan (lait) et filet de poulet

Yaourt nature

Compote Pomme Orange Rooibos

Osso buco de veau (carottes, champignons, pâtes*)

Fromage Blanc

Compote Pomme Kaki

Chili con carne revisité aux poireaux et épinards, riz à la crème (lait) et mixé de dinde

Yaourt nature

Compote Pomme Banane Hibiscus

FERIE



Les Bébés
"Huitres"

Mixé de Poisson du jour*

Purée de Brocolis

Purée de patates douces

Compote Pomme Coing

Mixé de Poulet

Purée de Courge

Purée de pommes de terre

Compote Pomme Orange

Mixé de Veau

Purée de Carotte

Purée de pommes de terre

Compote Pomme Kaki

Mixé de Dinde

Purée de Blanc de poireau

Purée de patates douces

Compote Pomme Banane



Grands +
Moyens

Fruit de saison

Verre de lait

Tartines multicéréales

Fruit de saison

Fromage blanc nature

Petit beurre

Fruit de saison

Petit Suisse

Pain de mie complet

Fruit de saison

Fromage frais aux herbes à tartiner

Biscottes



Bébés

Compote de fruits

Petit Suisse nature

Compote de fruits

Fromage blanc nature

Compote de fruits

Petit Suisse

Compote de fruits

Yaourt nature

FERIE



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes
Toutes nos viandes sont d'origine française

