


DEJEUNERS Du 02 au 06 Février 2026

Découverte des Cranberry



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Les Galvards DÈS 18 MOIS</p>					
<p>Grands Texture "Morceaux"</p>	<p>Poireaux façon Bourride (ail, crème*) (lait), riz au curcuma et poisson du jour*</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Pomme Citron</p>	<p>Velouté de céleris boules* (céleri) à la ciboulette</p> <p>Carottes à la badiane, boulgour* (blé) et Poulet au bouillon de légumes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de Champignons et pommes de terre, Fromage frais* (lait) et citron</p> <p>Epinards au gingembre, pommes de terre et de Poisson du jour*</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé (blé) et estragon</p> <p>Brocolis au cerfeuil, blésotto* (blé,lait) et mixé de haricots rouges au paprika fumé</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courges au curry, Semoule* (Blé) aux raisins secs et Bœuf au cranberry</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme Pruneau Vanille</p>



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

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

Toutes nos viandes sont d'origine française




(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

DEJEUNERS

Du 09 au 13 Février 2026

Découverte du Fenugrec 



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Grands Texture "Morceaux"</p>	<p>Velouté d'endives et pommes de terre au paprika</p> <p>Brocolis à la crème* (lait) de citronnelle, riz au bouillon de légumes et lentilles vertes à la verveine </p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote Pomme Mangue</p>	<p>Courges à la Violette, Pâtes* (blé) à l'estragon et Bœuf à la diable* (moutarde, vinaigre) (sulfite)</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake* (lait, œuf) de légumes anciens (Topinambours, rutabagas et panais)</p> <p>Epinards sauce Rouge, Boulgour* (blé) et mixé de Poisson du jour*</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pot au feu de poulet (carottes, Poireaux) Pommes de terre au persil</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de patates douces à l'échalotte</p> <p>Fricassé de chou-fleurs, Blé* (blé) au thym et Poisson du jour*</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Fenugrec </p>



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

Du 16 au 20 Février 2026

Découverte de Carambole



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Les Galvards DÈS 18 MOIS</p> <p>Grands Texture "Morceaux"</p>	<p>Poireaux et topinambours à la crème* (Lait), Pâtes* (blé) au Fromage* (Lait), Poisson du jour*</p> <p>Délice crémeux</p> <p>Compote Pomme Poire carambole</p>	<p>Soupe d'orzo (blé) et bouillon de légumes</p> <p>Choux de Bruxelles braisés et champignons, riz à l'huile d'olive et osso-bucco de veau</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme Kaki</p>	<p>Velouté de légumes de saison</p> <p>Courges à l'huile d'olive, blé* (blé) façon pilaf et purée de pois chiches à la crème* (lait)</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de céleris raves* (céleri) et betteraves (Tapioca)</p> <p>Epinards au jus de coco, Semoule* (blé) à la cardamome et poisson du jour* au citron vert</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes au curry, patates douces en persillade et fricassé de Poulet</p> <p>Brie</p> <p>Compote Pomme Ananas Vanille</p>



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

DEJEUNERS Du 23 au 27 Février Nouvel an chinois 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Les Géliverts DÈS 18 MOIS</p> <p>Grands Texture "Morceaux"</p>	<p>Crèmeux de maïs* (Lait)</p> <p>Pack choi braisé, Nouille de riz façon Bo-Bun (menthe, coriandre, citron vert) Poulet aigre-doux (jus de raisin blanc, moutarde*) (sulfite)</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Pomme rooibos</p>	<p>Crèmeux de maïs* (Lait)</p> <p>Poireaux à l'ail noir, Pommes de terre à la citronnelle et Poisson du jour* à l'oseille</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de Choux chinois</p> <p>Courges fondantes, Polenta crémeuse* (lait) et mixé de Bœuf</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de Choux chinois</p> <p>Courges fondantes, Polenta crémeuse* (lait) et mixé de Bœuf</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake* (lait, oeuf, blé) aux champignons et emmental</p> <p>Carottes à la coriandre et cumin, Quinoa à la crème* (lait) et Loubia de Haricots blancs</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme Datte</p>



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

