



MENUS

Du 02 au 06 Mars 2026

Découverte du Kumquat




**Grands
Texture
"Morceaux"**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de légumes anciens* (Lait) (rutabaga et panais)		Salade de poireaux aux agrumes (orange, pamplemousse et citron vert)		Velouté de Courge à l'ail et ciboulette
Carottes à la cardamome, blé* (Blé) aux oignons et Houmous de pois cassés	Epinards au curcuma* (lait), Pommes de terre à l'ail et Poisson du jour*	Betteraves et choux raves, Semoule* (Blé) aux raisins secs et Poulet	Courges au persil, quinoa au bouillon de légumes et Poisson du jour*	Choux-fleurs à l'hibiscus, Riz pilaf aux légumes et sauté de Bœuf
Yaourt nature	Camembert	Petit Suisse	Emmental	Coulommiers
Compote Pomme Poire cacao	Compote Pomme Fleur d'oranger	Compote Pomme Kumquat	Compote Pomme Passion	Compote Pomme Banane Citron


**Moyens
Texture
"Ecrasé"**

Carottes à la cardamome, blé* (Blé) aux oignons et mixé de Poulet	Epinards au curcuma* (lait), Pommes de terre à l'ail et mixé de Poisson du jour*	Betteraves et choux raves, Semoule* (Blé) aux raisins secs et mixé de Poulet	Courges au persil, quinoa au bouillon de légumes et mixé de Poisson du jour*	Choux-fleurs à l'hibiscus, Riz pilaf aux légumes et mixé de Bœuf
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Compote Pomme Poire cacao	Compote Pomme Fleur d'oranger	Compote Pomme Kumquat	Compote Pomme Passion	Compote Pomme Banane Citron


**Bébés Texture
"Purée"**

Mixé de Poulet	Mixé de Poisson du jour*	Mixé de Poulet	Mixé de Poisson du jour*	Mixé de Bœuf
Purée de Carottes	Purée d'Epinards	Purée de Betteraves	Purée de Courges	Purée de choux-fleurs
Purée de Pommes de terre	Purée de Patates Douces	Purée de Pois cassés	Purée de Pommes de terre	Purée de Patates Douces
Compote Pomme Poire	Compote de Pommes	Compote de Pommes	Compote de Pommes	Compote Pomme Banane


**Grands et
Moyens**

Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Fromage à tartiner	Yaourt nature	Fromage blanc	Beurre	Yaourt nature
Tartines chataigne	Petit beurre	Galettes de riz	Tartines Quinoa et riz	Galettes de maïs


Bébés

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

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



MENUS

Du 09 au 13 Mars 2026

Découverte de l'Artichaut




**Grands
Texture
"Morceaux"**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes braisées, Pommes de terre au paprika et Poisson du jour*	Salade de blé* (blé) aux agrumes Brocolis sautés, Riz au curcuma* (lait) et lentilles vertes à l'aneth	Velouté de radis et betteraves Courges au thym, Pâtes (blé) aux rutabagas et Bœuf à la coriandre	Velouté de carottes et pommes de terre Choux-fleurs à l'estragon, boulgour* (blé) et Poisson du jour*	Epinards à la crème* (Lait) de curry, Blé* (Blé) aux artichauts et cuisses de Poulet
Camembert	Yaourt nature	Emmental	Yaourt fruité	Petit Suisse
Compote Pomme Mangue	Compote Pomme à la Violette et Passiflore	Compote Pomme Kiwi	Compote Pomme Banane	Compote Pomme Poire


**Moyens
Texture
"Ecrasé"**

Carottes braisées, Pommes de terre au paprika et mixé de Poisson du jour*	Brocolis sautés à l'aneth, Riz au curcuma* (lait) et mixé de Poulet	Courges au thym, Pâtes (blé) aux rutabagas et Bœuf à la coriandre	Choux-fleurs à l'estragon, boulgour* (blé) et Poisson du jour*	Epinards à la crème* (Lait) de curry, Blé* (Blé) aux artichauts et mixé de Poulet
Petit Suisse	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit Suisse
Compote Pomme Mangue	Compote Pomme à la Violette et Passiflore	Compote Pomme Kiwi	Compote Pomme Banane	Compote Pomme Poire


**Bébés Texture
"Purée"**

Mixé de Poisson du jour*	Mixé de Poulet	Mixé de Bœuf	Mixé de Poisson du jour*	Mixé de Poulet
Purée de Carottes	Purée de Brocolis	Purée de Courges	Purée de Choux-fleurs	Purée d'Epinards
Purée de Pommes de terre	Purée de Patates douces	Purée de Pommes de terre	Purée de Patates Douces	Purée de Pommes de terre
Compote de Pommes	Compote de Pommes	Compote de Pommes	Compote Pomme Banane	Compote Pomme Poire


Grands

Fruit de saison Petit suisse Tartines Multicéréales	Fruit de saison Coulommiers Biscottes à l'huile d'olive	Fruit de saison Fromage blanc nature Galettes de pois chiche	Fruit de saison Fromage frais à tartiner Tartines au Cacao	Fruit de saison Yaourt nature Galettes de riz
---	---	--	--	---


Moyens +

Compote de fruits Petit suisse nature	Compote de fruits Fromage blanc nature	Compote de fruits Petit suisse nature	Compote de fruits Fromage blanc nature	Compote de fruits Yaourt nature
--	---	--	---	------------------------------------

GOÛTERS



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

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



MENUS
Du 16 au 20 Mars 2026
Fête de la St Patrick




Grands
Texture
"Morceaux"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de radis au citron vert et fromage blanc* (lait)			Velouté de lentilles corail au jus de coco	Velouté d'épinards et céleris boules* (céleri)
Brocolis au cumin, Semoule* (Blé) à l'huile d'olive et Poulet	Colcannon Irlandais revisité (Choux et poireaux) Pommes de terre et poisson du jour*	Carottes, riz à l'estragon* (lait) et purée de Pois chiches 	Courges au thym, Pâtes* (blé) à l'ail et Poisson du jour*	Poireaux braisés, Polenta crémeuse* (lait) et sauté de Veau
Yaourt nature	Mimolette	Fromage blanc nature	Bûche de chèvre	Yaourt nature
Compote Pomme Mandarine	Compote Pomme Hibiscus	Compote Pomme Pamplémousse	Compote Pomme Vanille	Compote Pomme Poire lavande


Moyens
Texture
"Ecrasé"

Brocolis au cumin, Semoule* (Blé) à l'huile d'olive et mixé de Poulet	Colcannon revisité (Choux et poireaux) Pommes de terre et mixé de poisson du jour*	Carottes, riz à l'estragon* (lait) et mixé de Poulet	Courges au thym, Pâtes* (blé) à l'ail et mixé de Poisson du jour*	Poireaux braisés, Polenta crémeuse* (lait) et mixé de Veau
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse	Petit Suisse	Yaourt nature
Compote Pomme Mandarine	Compote Pomme Hibiscus	Compote Pomme Pamplémousse	Compote Pomme Vanille	Compote Pomme Poire lavande


Bébés Texture
"Purée"

Mixé de Poulet Purée de Brocolis	Mixé de Poisson du jour* Purée d'Epinards	Mixé de Poulet Purée de Carottes	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courges	Mixé de Veau Purée de blancs de poireaux
Purée de pommes de terre	Purée de patates douces	Purée de pois cassés	Purée de pommes de terre	Purée de patates douces
Compote Pomme Mandarine	Compote de Pommes	Compote de Pommes	Compote de Pommes	Compote Pomme Poire


Grands

Fruit de saison Bleu d'Auvergne Tartines Multicéréales	Fruit de saison Petit Suisse Galette de pois chiche	Fruit de saison Yaourt nature Petit beurre	Fruit de saison Fromage à tartiner aux herbes Biscottes	Fruit de saison Fromage blanc nature Tartines Quinoa et Riz
--	---	--	---	---


Moyens +

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

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



MENUS

Du 23 au 27 Mars 2026

Découverte de l'Ail des ours




Grands
Texture
"Morceaux"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de choux rouges et badiane	Velouté de Mamie (légumes variés)			Cake aux champignons et ail des ours (lait, œuf, blé) 
Courges à l'anis, boulgour* (blé) aux oignons et Bœuf aux légumes (navets et carottes)	Epinards au citron vert, Patates douces et cuisses de Poulet	Carottes en persillade, quinoa au bouillon de légumes et Poisson du jour*	Choux lisses à la crème* (lait), blé tendre complet* (blé) et Pois cassés 	Betteraves rouges à l'aneth, riz pilaf et Poisson du jour*
Pointe de brie	Yaourt nature	Fromage blanc	Bleu d'auvergne	Petit suisse
Compote Pomme Grenade	Compote Pomme Banane Régisse	Compote Pomme Abricot sec	Compote Pomme Poire	Compote Pomme Cacao


Moyens
Texture
"Ecrasé"

Courges à l'anis, boulgour* (blé) aux oignons et mixé de Bœuf	Epinards au citron vert, Patates douces et mixé de Poulet	Carottes en persillade, quinoa au bouillon de légumes et mixé de Poisson du jour*	Choux lisses à la crème* (lait), Blé tendre complet* (blé) et mixé de Poulet	Betteraves rouges à l'aneth, riz pilaf et mixé de Poisson du jour*
Petit suisse	Yaourt nature	Fromage blanc	Yaourt nature	Petit suisse
Compote Pomme Grenade	Compote Pomme Banane Régisse	Compote Pomme Abricot sec	Compote Pomme Poire	Compote Pomme Cacao


Bébés Texture
"Purée"

Mixé de Bœuf	Mixé de Poulet	Mixé de Poisson du jour*	Mixé de Poulet	Mixé de Poisson du jour*
Purée de Courges	Purée d'Epinards	Purée de Carottes	Purée de Choux blancs	Purée de Betteraves
Purée de pommes de terre	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre
Compote de Pommes	Compote Pomme Banane	Compote de Pommes	Compote pomme poire	Compote de Pommes



Grands

Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Yaourt nature	Fromage frais à tartiner	Yaourt fruité	Petit Suisse	Fromage blanc
Tartines châtaigne	Galettes de riz	Tartines Quinoa et riz	Biscotte	Petit Beurre


Moyens +

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



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

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

Allergènes													
Gluten	Lait	Poissons	Céleri	Crustacés	Soja	Sésame	Sulfites	Oeufs	Fruits à coques	Lupin	Mollusques	Arachides	Moutarde

Du 02 au 06 Mars 2026

[illegible]

[illegible]

Allergènes													
Gluten	Lait	Poissons	Céleri	Crustacés	Soja	Sésame	Sulfites	Oeufs	Fruits à coques	Lupin	Mollusques	Arachides	Moutarde

Du 16 au 20 Mars 2026

[illegible]

Allergènes													
Gluten	Lait	Poissons	Céleri	Crustacés	Soja	Sésame	Sulfites	Oeufs	Fruits à coques	Lupin	Mollusques	Arachides	Moutarde

Du 23 au 27 Mars 2026

[illegible]