






## MENUS

# Du 04 au 08 Mai 2026

### Découverte du Concombre et des Petits Pois



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Fricassé de Brocolis, Blé* (blé) au fromage de chèvre* (lait) et Bœuf</p> <p>Yaourt à la Grecque</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombre au fromage blanc* (lait) </p> <p>Carottes à la lavande, Riz façon pilaf et sauté de Poulet</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Fraise</p>	<p>Velouté d'Asperges à l'huile d'olive</p> <p>Fondu d'épinards, Polenta au bouillon de légumes et Poisson du jour*</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Orange</p>	<p>Concombres façon tzatziki* (lait), pâtes* (Blé) au thym, Lentilles vertes  </p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme Banane</p>	<p>FERIE</p>

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 11 au 15 Mai 2026

### Découverte des Haricots Verts et des Courgettes



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes à la Fève tonka, boulgour* (blé) au thym et Poisson du jour*</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de Courgettes au Fenouil (lait) </p> <p>Méli-Melo de chou à la menthe, quinoa au persil et Haricots blancs </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de Pommes de terre </p> <p>Haricots verts au fenouil, semoule* (blé) au cumin et Bœuf</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote Pomme Banane Verveine</p>	<p>FERIE</p>	<p></p> <p>Courgettes sautées à l'ail, patates douces et Poisson du jour*</p> <p>Yaourt à la Grecque</p> <p>Compote Pomme Kiwi Eucalyptus</p>

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 18 au 22 Mai 2026**  
**Découverte de l'Avocat et du Sumac**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots vert à l'ail, Pommes de terre au curcuma et cuisses de Poulet</p> <p>Yaourt à la Grecque</p> <p>Compote Pomme Sumac </p>	<p>Cake* Emmental olives vertes (blé,lait)</p> <p>Poireaux au citron vert, Pâtes * (blé) au paprika et Poisson du jour*</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de brocolis au gingembre (lait)</p> <p>Paëlla végétarienne revisitée (carottes, tomates, riz, pois chiches) </p> <p>Brie</p> <p>Compote Pomme Banane Violette</p>	<p>Salade de Courgettes à l'avocat </p> <p>Epinards au jus de coco, blé* (blé) au curry et Poisson du jour*</p> <p>Yaourt à la Grecque</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes, Polenta crémeuse* (lait) et Bœuf au paprika</p> <p>Gouda</p> <p>Compote Pomme Clémentine</p>

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 25 au 29 Mai 2026

## Découverte de la Tomate et du Poivron



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Salade de riz aux agrumes</p> <p>Haricots verts à la coriandre, boulgour* (blé) à la tomate et Bœuf</p> <p>Yaout nature</p> <p>Compote Pomme Datte</p>	<p>Courgettes au thym citron, semoule* (blé), sauté de Poulet</p> <p>Yaourt à la Grecque</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gaspacho froid (tomates, poivrons, pains de mie* (blé))</p> <p>Carottes à l'orange, pommes de terre et Poisson du jour*</p> <p>Délice crémeux</p> <p>Compote Pomme Hibiscus</p>	<p>Ma première Ratatouille, riz et lentilles vertes au thym</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme Fraise Basilic</p>

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







