



MENUS

Du 29 Juin au 3 Juillet 2026

Découverte De la Mûre et du Cassis



Grands
Texture
"Morceaux"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de Carottes au jus de coco</p> <p>Haricots verts à la menthe, Riz pilaf et lentilles vertes à la crème* (Lait)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de Quinoa Poivrons et Pois Chiches</p> <p>Sauté de Courgettes à la sarriette, Pâtes* (Blé) à la Tomate et Ricotta* (Lait) et Poisson du jour*</p> <p>Fromage Blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de Tomate Féta* (Lait)</p> <p>Aubergines au Fenugrec, Semoule* (Blé) et Poulet</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fricassé de Brocolis, Polenta crémeuse* (Lait) et poisson du jour* au jus de coco</p> <p>Yaourt à la Grecque</p> <p>Compote Pomme Citron Menthe</p>	<p>Carottes Braisées, Boulgour* (Blé) et pièce de Bœuf</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote Pomme Cassis</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 06 au 10 Juillet 2026

Découverte de la Pastèque et de la Prune



Grands
Texture
"Morceaux"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Aubergines à la Tomate, Pommes de terre et Poisson du jour*</p> <p>Yaourt à la Grecque</p> <p>Compote Pomme Pastèque</p> 	<p>Courgettes à la crème* (Lait) et curry, Pâtes* (Blé) et Haricots blancs au persil</p>  <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Violette</p>	<p>Taboulé* (Blé) de Légumes</p> <p>Haricots Verts aux poivrons, Quinoa au Bouillon de légumes et Bœuf</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de Betteraves à l'huile d'olive et au persil</p> <p>Poireaux à la Mozzarella* (Lait), Blé* (Blé) façon Pilaf et Poisson du jour*</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté froid de Petit Pois et Menthe</p> <p>Fricassé de Choux lisses, Polenta et cuisses de Poulet</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</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 13 au 17 Juillet 2026

Découverte de la Soupe au Pistou



Grands
Texture
"Morceaux"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Soupe au pistou* (lait) (courgettes, tomates, haricots verts, pommes de terre, pâtes*(Blé) emmental*(Lait)) et Roulet Yaourt nature Compote Pomme Abricot Lavande	Férié	 Epinards et Blé* (Blé) à la crème* (lait) et pièce de bœuf aux oignons Emmental Compote Pomme Banane Rhubarbe	Cake aux épinards et parmesan (lait, œuf *) Chili sin carne (Carottes, maïs, haricots verts, haricots coco, riz, tomates, oignons) Yaourt à la Grecque Fruit de saison	Gaspacho méditerranéen (concombres, courgettes, menthe) Brocolis sucrés-salés (citronnelle, abricots secs), Boulgour* (Blé) au persil et poisson du jour* Pointe de brie Fruit de saison



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 20 au 24 Juillet 2026

Découverte de Pêche et de la Nectarine



Grands
Texture
"Morceaux"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes aux 4 épices, Blé* (Blé) à la crème* (Lait) et Poulet au jus de coco et curry</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote Pomme Mûre Eucalyptus</p>	<p>Salade de Concombres</p> <p>Haricots verts à l'ail, Riz Pilaf et Poisson du jour*</p> <p>Yaourt à la Grecque</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de Pâtes* (Blé) colorées et Fenouil</p> <p>Courgettes à la tomate, Polenta crémeuse* (Lait) et Lentilles vertes au paprika</p> <p>Yaourt Vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gaspacho Fruité (Pastèques, poivrons, fraises)* (Blé)</p> <p>Brocolis aux abricots secs, Pâtes* (Blé) au persil et Bœuf</p> <p>Délice crémeux</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fondue d'épinards, Pommes de terre et Poisson du jour*</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Abricot Estragon</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 27 au 31 Juillet 2026

Découverte de la Groseille



Grands
Texture
"Morceaux"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Ratatouille (aubergines, courgettes, poivrons, tomates), Riz Pilaf et Veau aux olives vertes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Pêche Romarin</p>	<p>Velouté de Concombre au Fromage blanc* (Lait)</p> <p>Brocolis au thym citron, Pâte* (Blé) et pois chiches au cumin</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Curry de courgette, Blé* (Blé) aux poivrons et Poisson du jour*</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Pomme Melon Basilic</p>	<p>Boulgour* (Blé) à l'orientale</p> <p>Haricots verts, Pommes de terre et cuisses de Poulet</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomate, Vinaigre Balsamique et figue</p> <p>Aubergines, Polenta à la tomate et Poisson du jour*</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</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

