



MENUS

Du 31 Août au 04 Septembre 2026

Découverte Courge longue de Nice



**Grands
Texture
"Morceaux"**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Courges longue de nice façon Vichy, Quinoa au bouillon de légumes et Poisson du jour*	Poireaux d'été à la crème* (lait), riz au paprika doux et Poulet	Bœuf façon bourguignon (carottes, champignons, concentré de tomates, jus de raisin) et Polenta	Courgettes, Boulgour* (Blé) au bouillon antillais (Gingembre, citronnelle) et Poisson du jour* à l'huile d'olive	Salade de betteraves à la fête (Lait), menthe et à l'huile d'olive
Coulommiers	Fromage Blanc nature	Bûche de chèvre	Yaourt à la Grecque	Yaourt Nature
Compote Pommes Abricots	Fruit de saison	Compote Pomme Figue Cannelle	Fruit de saison	Fruit de saison



**Moyens
Texture
"Ecrasé"**

Courges longue de nice façon Vichy, Quinoa au bouillon de légumes et Mixé Poisson du jour*	Poireaux d'été à la crème* (lait), riz au paprika doux et Poulet	Carottes et Champignons Façon Bourguignon (concentré de tomates, laurier et jus de raisin), Polenta et Mixé de Bœuf	Courgettes, Boulgour* (Blé) au bouillon antillais (Gingembre, citronnelle) et Mixé de Poisson du jour*	Moussaka (lait) (Aubergines, tomates, lait, paprika) Blé* (Blé) au bouillon de légumes et Mixé de Poulet
Yaourt Nature	Fromage Blanc nature	Yaourt Brebis	Yaourt à la Grecque	Yaourt Nature
Compote Pommes Abricots	Compote Pomme Banane Raisin Rouge	Compote Pomme Figue Cannelle	Compote Pomme Grenade	Compote Pomme Pastèque Basilic



**Bébés Texture
"Purée"**

Mixé de Poisson du jour*	Mixé de Poulet	Mixé de Boeuf	Mixé de Poisson du jour*	Mixé de Poulet
Purée de Courge	Purée de Blanc de Poireaux	Purée de Carotte	Purée de Courgette	Purée d'Aubergines
Purée de Pois cassés	Purée de Maïs	Purée de Petit Pois	Purée de pommes de terre	Purée de Patates douces
Compote Pommes Abricots	Compote Pomme Banane	Compote Pomme Figue	Compote Pomme	Compote Pomme Pastèque



**Grands +
Moyens**

Fruit de saison Canoillotte nature Pain	Compote Pomme Banane Raisin Rouge Yaourt nature Tartine cacao	Fruit de saison Camembert Pain	Compote Pomme Grenade Fromage à tartiner Pain	Compote Pomme Pastèque Basilic Fromage blanc Tartines aux figues
--	--	---	--	---



Bébés

Compote Pommes Abricots Yaourt nature	Compote Pomme Banane Fromage blanc	Compote Pomme Figue Yaourt à la Grecque	Compote Pomme Yaourt nature	Compote Pomme Pastèque 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



MENUS

Du 07 au 11 Septembre 2026

Découverte du Galanga (Gingembre chinois)



**Grands
Texture
"Morceaux"**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cake* aux courgettes, tomates et parmesan (lait, œuf, blé) Blanquette végétarienne (Lait) (Poireaux, champignon, carottes, citron, crème), Riz pilaf et Haricots blanc Fromage Blanc nature Fruit de saison	Carotte au cumin, Pâtes* (Blé) au fromage* (Lait) et Poisson du jour* Bûche de chèvre Compote Pomme Nectarine	Salade de lentilles verte Haricots verts au galanga, Pommes de terre aux herbes de Provence et Mijoté de Boeuf Yaourt Nature Fruit de saison	Velouté de chou-fleur à la menthe Courgettes au basilic, quinoa sauce tomate et Poisson du jour* Yaourt à la Grecque Fruit de saison	Courge à la muscade, Millet au thym et Sauté de Poulet Coulommiers Compote Pomme Prune



**Moyens
Texture
"Ecrasé"**

Blanquette de Poulet (Lait) (Poireaux, champignon, carottes, citron, crème), Riz pilaf et Mixé de Poulet Fromage Blanc nature Compote Pomme Mirabelle	Carotte au cumin, pâtes* au fromage (Lait) et Mixé de Poisson du jour* Yaourt Brebis Compote Pomme Nectarine	Haricots verts au galanga, Pommes de terre aux herbes et Mixé de Bœuf Yaourt nature Compote Pomme Raisin blanc Verveine	Courgettes au basilic, Quinoa sauce tomate et Mixé de Poisson du jour* Yaourt à la Grecque Compote Pomme Myrtille	Courge à la muscade, Millet au thym et Mixé de Poulet Yaourt Nature Compote Pomme Prune
--	---	--	--	--



**Bébés Texture
"Purée"**

Mixé de Poulet Purée de Blanc de Poireaux Purée de Patates douces Compote Pomme	Mixé de Poisson du jour* Purée de Carottes Purée de Petits pois Compote Pomme Nectarine	Mixé de Bœuf Purée de Haricots verts Purée de pommes de terre Compote Pomme Raisin blanc	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courgettes Purée de Lentille corail Compote Pomme Myrtille	Mixé de Poulet Purée de Courge Purée de Pois cassés Compote Pomme Prune
---	---	--	--	---



**Grands +
Moyens**

Compote Pomme Mirabelle Cancoillotte nature Pain	Fruit de saison Yaourt nature Tartine cacao	Compote Pomme Raisin blanc Verveine Camembert Pain	Compote Pomme Myrtille Fromage à tartiner Pain	Fruit de saison Fromage blanc Tartines aux figues
---	--	---	---	--



Bébés

Compote Pomme Yaourt nature	Compote Pomme Nectarine Fromage blanc	Compote Pomme Raisin blanc Yaourt à la Grecque	Compote Pomme Myrtille Yaourt nature	Compote Pomme Prune 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



MENUS

Du 14 au 18 Septembre 2026

Découverte de la semoule de petit épeautre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	Velouté de carottes à la badiane et lait de coco Chou fleur à la crème* de cumin (lait), Polenta à l'huile d'olive et Poisson du jour* Yaourt nature Fruit de saison	Ratatouille de Mamie, Riz façon pilaf et Poulet à la créole (gingembre, curcuma) Pointe de brie Compote Pomme Poire	Salade de tomates à l'huile d'olive Haricots verts aux échalotes, semoule de petit épeautre aux bouillon de légumes et Poisson du jour* Fromage blanc Fruit de saison	Salade de boulgour* (Blé) italienne (lait) (Coulis de figues, mozzarella, tomates, courgettes et menthe) Epinards, Blésotto* (Lait, Blé) Haricots Rouges sauce thai (Paprika fumé, citronnelle) Gouda Fruit de saison	Courgettes à la menthe, Quinoa à la provençale et Poulet Yaourt à la Grecque Compote Pomme Pastèque Basilic
 Moyens Texture "Ecrasé"	Chou fleur à la crème* et curry (lait), Polenta à l'huile d'olive et Mixé de Poisson du jour* Yaourt nature Compote Pomme Nectarine	Ratatouille de Mamie, Riz façon pilaf à la créole (gingembre, curcuma) et Mixé de Poulet Yaourt Brebis Compote Pomme Poire	Haricots verts aux échalotes, semoule de petit épeautre aux bouillon de légumes et Mixé de Poisson du jour* Fromage blanc Compote Pomme Pêche Romarin	Epinards, Blésotto* sauce thai (Paprika fumé, citronnelle) (Lait, Blé) Mixé de Boeuf Yaourt nature Compote Pomme Raisin	Courgettes à la menthe, Quinoa à la provençale et Mixé de Poulet Yaourt à la Grecque Compote Pomme Pastèque Basilic
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Poisson du jour* Purée de Chou fleur Purée de Patate Douce Compote Pomme Nectarine	Mixé de Poulet Purée d'Aubergines Purée de Maïs Compote Pomme Poire	Mixé de Poisson du jour* Purée de Haricots verts Purée de pommes de terre Compote Pomme Pêche	Mixé de Boeuf Purée de Carottes Purée de Lentille verte Compote Pomme Raisin	Mixé de Poulet Purée de Courgettes Purée de Patate douce Compote Pomme
GOÛTERS					
 Grands + Moyens	Compote Pomme Nectarine Emmental Pain	Fruit de saison Yaourt nature Petit beurre	Compote Pomme Pêche Romarin Mimolette Pain	Compote Pomme Raisin Yaourt à la Grecque Tartine Châtaigne	Fruit de saison Fromage à tartiner Pain
 Bébés	Compote Pomme Nectarine Fromage blanc nature	Compote Pomme Poire Yaourt nature	Compote Pomme Pêche Yaourt Brebis	Compote Pomme Raisin Yaourt à la Grecque	Compote Pomme Fromage blanc 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 21 au 25 Septembre 2026

Découverte du Nashi et du Coing



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	Veloute* de légumes de Saison (Lait) (Légumes variés) Tajine de légumes d'automne aux fruits secs écrasés (carottes navets raisin sec et abricot sec) Pois chiche Semoule* (Blé) Fromage blanc nature Fruit de saison	Haricots verts à la coriandre, patates douces à la coriandre et Poisson du jour* Emmental Compote Pomme Nashi	Cake* aux figues, fromage de chèvre et tomates (lait,blé,oeuf) Brocolis aux agrumes (Citron et orange), Riz façon pilaf et Bœuf sauce Barbecue (Tomate, Sirop d'agave,Vinaigre*)(sulfite) Yaourt nature Fruit de saison	Soupe chinoise aux Nouille de riz (Carotte,oignon,Poireaux) Courgettes à l'ail, Polenta au mascarpone* (Lait) et Poisson du jour* Fromage blanc nature Fruit de saison	Courge, Quinoa sauce "Parmi" (lait) (Tomates parmesan) et Poulet Pointe de brie Compote Pomme Prune
 Moyens Texture "Ecrasé"	Tajine de légumes d'automne aux fruits secs écrasés (carottes navets raisin sec et abricot sec) Semoule* (Blé) et Mixé de Poulet Fromage blanc nature Compote Pomme Melon	Haricots verts à la coriandre, patates douces à la coriandre et Mixé de Poisson du jour* Yaourt à la Grecque Compote Pomme Nashi	Brocolis aux agrumes (Citron et orange), Riz façon pilaf sauce Barbecue (Tomate, Sirop d'agave,Vinaigre*)(sulfite) et Mixé de Bœuf Yaourt nature Compote Pomme Figue	Courgettes à l'ail , Polenta au mascarpone* (Lait) et Mixé de Poisson du jour* Fromage blanc nature Compote Pomme Coing	Courge, Quinoa sauce "Parmi" (lait) (Tomates parmesan) et Mixé de Poulet Yaourt nature Compote Pomme Prune
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de Pois cassés Compote Pomme Melon	Mixé de Poisson du jour* Purée de Haricots verts Purée de Patate douce Compote Pomme	Mixé de Bœuf Purée de Brocolis Purée de pommes de terre Compote Pomme	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courgettes Purée de Patate douce Compote Pomme Coing	Mixé de Poulet Purée de Courge Purée de Petit Pois Compote Pomme Prune
 Grands + Moyens	GOÛTERS				
 Bébés	Compote Pomme Melon Yaourt nature Tartine Figue	Fruit de saison Meule fruitée Pain	Compote Pomme Figue Fromage à tartiner Biscottes à l'huile d'olive	Compote Pomme Coing Délice crémeux Pain	Fruit de saison Beurre Pain
	Compote Pomme Melon Yaourt nature	Compote Pomme Fromage blanc	Compote Pomme Yaourt à la Grecque	Compote Pomme Coing Yaourt nature	Compote Pomme Prune 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



MENUS

Du 28 au 02 Octobre 2026

Découverte De l'Axa de Veau 




**Grands
Texture
"Morceaux"**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Courgettes sautées à l'origan, Pâtes* (Ble) au basilic et Axa de Veau Meule fruitée Compote Pomme Raisin Rouge	Aubergines et Poivrons mijotés, Quinoa à la tomate et Poisson du jour* Yaourt à la Grecque Compote Pomme Pastèque Citron vert	Courgettes au citron et mozzarella* (Lait) Courge Butternut à l'anis, Risotto* (Lait) et Poulet Brique de brebis Fruit de saison	Velouté de légumes variés Haricots verts en persillade, Polenta à l'estragon et Poisson du jour * Fromage blanc nature Fruit de saison	Soupe d'été tomates, Pastèque et chevre frais* (Ble, Lait) Couscous végétarien (carottes, courgettes, tomates, navets, Pois chiches et Semoule*) (Ble) Yaourt nature Fruit de saison


**Moyens
Texture
"Ecrasé"**

Courgettes sautées à l'estragon, Pâtes* au basilic et Mixé de Veau Fromage blanc nature Compote Pomme Raisin Rouge	Aubergines et Poivrons mijotés, Quinoa à la tomate et Mixé de Poisson du jour* Yaourt à la Grecque Compote Pomme Pastèque Citron vert	Courge Butternut à l'anis, Risotto* (Lait) et Mixé de Poulet Yaourt nature Compote Pomme Prune	Haricots verts en persillade, Polenta et Mixé Poisson du jour * Fromage blanc nature Compote Pomme Melon Basilic	Couscous (carottes, courgettes, tomates, navets et Semoule*) (Ble) Mixé de Poulet Yaourt nature Compote Pomme Poire
---	--	---	---	---


**Bébés Texture
"Purée"**

Mixé de Veau Purée de Courgette Purée de Pommes de terre Compote Pomme Raisin Rouge	Mixé de poisson du jour* Purée d'Aubergines Purée de Patates douces Compote Pomme Pastèque	Mixé de Poulet Purée de Courge Butternut Purée de Petits Pois Compote Pomme	Mixé Poisson du jour * Purée de Haricots verts Purée de Lentille corail Compote Pomme Melon	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de Pois cassés Compote Pomme Poire
---	--	---	---	---


**Grands +
Moyens**

Fruit de saison Yaourt nature Tartine Quinoa	Fruit de saison Gouda Pain	Compote Pomme Prune Fromage à tartiner Biscottes à l'huile d'olive	Compote Pomme Melon Basilic Coulommiers Pain	Compote Pomme Poire Beurre Pain
---	---	---	---	--


Bébés

Compote Pomme Raisin Rouge Yaourt nature	Compote Pomme Pastèque Fromage blanc	Compote Pomme Yaourt à la Grecque	Compote Pomme Melon Yaourt nature	Compote Pomme Poire 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 31 Août au 04 Septembre 2026

[illegible]

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

Du 07 au 11 Septembre 2026

[illegible]

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

Du 14 au 18 Septembre 2026

[illegible]

[illegible]

[illegible]