



MENUS

Du 03 au 07 Août 2026

Découverte du Melon Canari



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	Soupe de Concombre et Ricotta* (Lait) Blanquette Végétarienne (Carotte, champignon, crème*) (Lait) Riz Pilaf, Haricots Blanc Fromage Blanc nature Fruit de saison	Haricots vert, Artichauts, Pommes de terre au persil et Poisson du jour* Bûche de chèvre Compote Pomme Verveine	Salade de Courgette, ciboulette Brocolis Sauté à l'orientale (Gingembre, Paprika,cumin), Pâte* (Blé) aux basilic et Bœuf Yaourt Nature Fruit de saison	Salade de riz aux Poireaux, curry et Jus de coco Courgette à l'ail des ours, Patate douce à l'huile d'olive et sauté de Poulet Yaourt à la Grecque Fruit de saison	Aubergine à la Napolitaine(Tomate, ail, thym), Quinoa au bouillon de légume et Poisson du jour* Coulommiers Compote Pomme Fleur d'oranger
 Moyens Texture "Ecrasé"	Blanquette de Poulet (Carotte, champignon, crème*) (Lait) Riz Pilaf, Mixé de poulet Fromage Blanc nature Compote Pomme Pêche Basilic	Haricot verts, Artichauts, Pommes de terre au persil et Mixé de Poisson du jour* Yaourt Brebis Compote Pomme Verveine	Brocolis Sauté à l'orientale (Gingembre, Paprika,cumin), Pâtes* (Blé) aux basilic et Mixé de Bœuf Yaourt nature Compote Pomme Melon Canari	Courgette à l'ail des ours, Patate douce à l'huile d'olive et Mixé de Poulet Yaourt à la Grecque Compote Pomme Abricot	Aubergine à la Napolitaine(Tomate, ail, thym), Quinoa au bouillon de légume et Mixé de Poisson du jour* Yaourt Nature Compote Pomme Fleur d'oranger
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de Petit Pois Compote de Pommes Pêche	Mixé de Poisson du jour* Purée d'Haricots Vert Purée de Pommes de terre Compote de Pommes	Mixé de Bœuf Purée de Brocolis Purée de Maïs Compote Pomme Melon Canari	Mixé de Poulet Purée de Courgettes Purée de Patates Douces Compote de Pommes Abricots	Mixé de Poisson du jour* Purée d'Aubergines Purée de Pommes de terre Compote de Pommes
 Grands + Moyens	Compote Pomme Pêche Basilic Cancoillotte nature Pain	Fruit de saison Yaourt nature Tartine cacao	Compote Pomme Melon Canari Camembert Pain	Compote Pomme Abricot Fromage à tartiner Pain	Fruit de saison Fromage blanc Tartines aux figues
 Bébés	Compote de Pommes Pêche Yaourt nature	Compote de Pommes Fromage blanc	Compote Pomme Melon Canari Yaourt à la Grecque	Compote de Pommes Abricots Yaourt nature	Compote de Pommes 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 10 au 14 Août 2026

Découverte du Melon Canari




**Grands
Texture
"Morceaux"**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de Concombre et Ricotta* (Lait) Blanquette Végétarienne (Carotte, champignon, crème*) (Lait) Riz Pilaf, Haricots Blanc Fromage Blanc nature Fruit de saison	Haricots vert, Artichauts, Pommes de terre au persil et Poisson du jour* Bûche de chèvre Compote Pomme Verveine	Salade de Courgette, ciboulette Brocolis Sauté à l'orientale (Gingembre, Paprika,cumin), Pâte* (Blé) aux basilic et Bœuf Yaourt Nature Fruit de saison	Salade de riz aux Poireaux, curry et Jus de coco Courgette à l'ail des ours, Patate douce à l'huile d'olive et sauté de Poulet Yaourt à la Grecque Fruit de saison	Aubergine à la Napolitaine (Tomate, ail, thym), Quinoa au bouillon de légume et Poisson du jour* Coulommiers Compote Pomme Fleur d'oranger


**Moyens
Texture
"Ecrasé"**

Blanquette de Poulet (Carotte, champignon, crème*) (Lait) Riz Pilaf, Mixé de poulet Fromage Blanc nature Compote Pomme Pêche Basilic	Haricot verts, Artichauts, Pommes de terre au persil et Mixé de Poisson du jour* Yaourt Brebis Compote Pomme Verveine	Brocolis Sauté à l'orientale (Gingembre, Paprika,cumin), Pâtes* (Blé) aux basilic et Mixé de Bœuf Yaourt nature Compote Pomme Melon Canari	Courgette à l'ail des ours, Patate douce à l'huile d'olive et Mixé de Poulet Yaourt à la Grecque Compote Pomme Abricot	Aubergine à la Napolitaine (Tomate, ail, thym), Quinoa au bouillon de légume et Mixé de Poisson du jour* Yaourt Nature Compote Pomme Fleur d'oranger
--	---	---	--	---


**Bébés Texture
"Purée"**

Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de Petit Pois Compote de Pommes Pêche	Mixé de Poisson du jour* Purée d'Haricots Vert Purée de Pommes de terre Compote de Pommes	Mixé de Bœuf Purée de Brocolis Purée de Maïs Compote Pomme Melon Canari	Mixé de Poulet Purée de Courgettes Purée de Patates Douces Compote de Pommes Abricots	Mixé de Poisson du jour* Purée d'Aubergines Purée de Pommes de terre Compote de Pommes
---	--	--	--	---


**Grands +
Moyens**

Compote Pomme Pêche Basilic Cancoillotte nature Pain	Fruit de saison Yaourt nature Tartine cacao	Compote Pomme Melon Canari Camembert Pain	Compote Pomme Abricot Fromage à tartiner Pain	Fruit de saison Fromage blanc Tartines aux figues
---	---	--	--	---


Bébés

Compote de Pommes Pêche Yaourt nature	Compote de Pommes Fromage blanc	Compote Pomme Melon Canari Yaourt à la Grecque	Compote de Pommes Abricots Yaourt nature	Compote de Pommes 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 17 au 21 Août 2026

Découverte de la Citronnelle



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	 Haricots vert en persillade, Risotto aux Cèpes* (Lait) et Poisson du jour* Yaourt nature Fruit de saison	Crèmeux de Maïs (Lait) Brocolis à la citronnelle, Patate douce et Bœuf  Pointe de brie Compote Pomme Fleur d'oranger	Cake Tomato Féta* (Lait,Blé,Oeuf) Carotte à la Badiane, Pâtes* (Blé) et Haricots rouges  Fromage blanc Fruit de saison	Epinard au gingembre, Pomme de terre et Cuisse de Poulet Gouda Compote Pomme Datte	Taboulé* (Blé) de Légumes de Saison Ratatouille Provençale, Polenta et Poisson du jour* Yaourt à la Grecque Fruit de saison
 Moyens Texture "Ecrasé"	Haricots vert en persillade, Risotto aux Cèpes* (Lait) et Mixé de Poisson du jour* Yaourt nature Compote Pommes Framboises	Brocolis à la citronnelle, Patate douce et Mixé de Bœuf Yaourt Brebis Compote Pomme Fleur d'oranger	Carotte à la Badiane, Pâtes* (Blé) et Mixé de Poulet Fromage blanc Compote Pomme Abricots Vanille	Epinard au gingembre, Pomme de terre et Mixé de Poulet Yaourt nature Compote Pomme Datte	Ratatouille Provençale, Polenta et Mixé de Poisson du jour* Yaourt à la Grecque Compote Pomme Prune
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Poisson du jour* Purée d'Haricots Vert Purée de Lentilles corail Compote Pomme Framboises	Mixé de Bœuf Purée de Brocolis Purée de Patates douces Compote de Pommes	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de Petit pois Compote Pomme Abricots	Mixé de Poulet Purée d'Epinards Purée de pommes de terre Compote de Pommes	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courgettes Purée de patates douces Compote de Pommes Prunes
GOÛTERS					
 Grands + Moyens	Compote Pommes Framboises Emmental Pain	Fruit de saison Yaourt nature Petit beurre	Compote Pomme Abricots Vanille Mimolette Pain	Fruit de saison Yaourt à la Grecque Tartine Châtaigne	Compote Pomme Prune Fromage à tartiner Pain
 Bébés	Compote Pomme Framboises Fromage blanc nature	Compote de Pommes Yaourt nature	Compote Pomme Abricots Yaourt Brebis	Compote de Pommes Yaourt à la Grecque	Compote Pomme Prune 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 24 au 28 Août 2026

Découverte du Combava



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	Aubergine à la Mozzarella* (Lait), Pomme de terre et Poisson du jour* Meule fruitée Compote Pomme Cassis	Salade de Patate Douce Haricots Vert à la tomate, Quinoa au bouillon de légumes et Poulet façon Boucané (Tomate, Paprika fumé, gingembre) Yaourt à la Grecque Fruit de saison	Courgettes et Poivrons, Millet façon pilaf et Poisson du jour* Brique de brebis Compote Pomme Abricot Lavande	Velouté de Betterave et Fromage Blanc* (Lait) Carotte au basilic, Pâtes* (Blé) à l'huile d'olive et Lentille verte aux légumes Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade de Carotte à l'anis Epinard à la crème* (Lait), Riz façon Pilaf et Veau aux olives verte Yaourt nature Fruit de saison
 Moyens Texture "Ecrasé"	Aubergine à la Mozzarella* (Lait), Pomme de terre et Mixé de Poisson du jour* Fromage blanc nature Compote Pomme Cassis	Haricots Vert à la tomate, Quinoa façon Boucané (Tomate, Paprika fumé, gingembre) et Mixé de Poulet Yaourt à la Grecque Compote Pomme Combava	Courgettes et Poivrons, Millet et Mixé de Poisson du jour* Yaourt nature Compote Pomme Abricot Lavande	Carotte au basilic, Pâtes* (Blé) à l'huile d'olive, légumes et Mixé de Poulet Fromage blanc nature Compote Pomme Melon	Epinard à la crème* (Lait), Riz façon Pilaf aux olives verte et Mixé de Veau Yaourt nature Compote Pomme Raisin Blanc
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Poisson du jour* Purée d'Aubergines Purée de Maïs Compote Pommes Cassis	Mixé de Poulet Purée d'Haricots Vert Purée de pommes de terre Compote de Pommes	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courgettes Purée de patates douces Compote Pommes Abricots	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de Petit pois Compote de Pommes Melon	Mixé de Veau Purée d'Epinards Purée de patates douces Compote de Pommes Raisin Blanc
 Grands + Moyens	GOÛTERS				
	Fruit de saison Yaourt nature Tartine Quinoa	Compote Pomme Combava Gouda Pain	Fruit de saison Fromage à tartiner Biscottes à l'huile d'olive	Compote Pomme Melon Coulommiers Pain	Compote Pomme Raisin Blanc Beurre Pain
 Bébés	Compote Pommes Cassis Yaourt nature	Compote de Pommes Fromage blanc	Compote Pommes Abricots Yaourt à la Grecque	Compote Pomme Melon Yaourt nature	Compote de Pommes Raisin Blanc 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 03 au 07 Août 2026

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

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