



DEJEUNERS

Du 30 juin au 04 juillet 2025

Découverte de la pastèque et de la nectarine



Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	REPAŞ VEGETARIEN			
Tomates cerises		Soupe de Melon (melon, basilic, huile d'olive Pain de mie)*		Cake aux épinards et parmesan (lait, œuf *)
Brocolis au citron et thym, pâtes à l'huile d'olive * et poisson du jour * sauce au paprika doux	Carottes aux 4 épices, blé* à la crème (lait) et coriandre et Lentilles corail sauce Curry coco	Légumes au persil (courgettes et petits pois), riz au bouillon et poisson du jour * sauce Blanche	Haricots verts à l'ail, polenta sauce tomate et romarin et filet de bœuf	Moussaka revisité pour bébé (aubergines, tomates, pommes de terre, Sauce béchamel (lait) et Filet de dinde
Coulommiers	Emmental	Yaourt nature	Mimolette	Yaourt nature
Compote Pomme Pastèque	Fruit de saison	Compote Pomme Abricot Romarin	Compote Pomme Rhubarbe	Compote Pomme Nectarine



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française



DEJEUNERS

Du 07 au 11 juillet 2025

Découverte des Crevettes et des Framboises



Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		REPAŞ VEGETARIEN		
<p>Légumes verts aux petits oignons (petits pois et haricots verts), Riz et poisson du jour* Sauce tomate laurier</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Framboise</p>	<p>Velouté froid de petits pois, concombres crème (lait) à l'aneth</p> <p>Courgettes à l'ail et échalottes, quinoa au bouillon de légumes et sauté de dinde</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mafé revisité aux légumes (pois cassés au Yaourt (lait), tomates, carottes, patates douces, marrons, oignons et persil) Semoule au bouillon*</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates</p> <p>Aubergines et fonds d'artichauts au curcuma, Pâtes* au pesto et crevettes sautées en persillade (crustacés)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Pêche estragon</p>	<p>Salade de Betteraves à l'huile d'olive</p> <p>Épinards et Blé* à la crème (lait) et filet de bœuf aux olives</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Banane Pomme Badiane</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française



DEJEUNERS

Du 14 au 18 juillet 2025

Découverte de la Figue et du Gaspacho fruité



Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			REPAÏS VEGETARIEN	
FERIE	Ratatouille (courgettes, aubergines, tomates et poivrons) boullour au bouillon* et Brouillade d'Œufs aux fines herbes	Salade de tomates dés de féta (lait) Carottes aux herbes de provence, purée de pommes de terre à la muscade et filet de poisson du jour* sauce tartare (lait)	Légumes d'été (tomates, petits pois et haricots verts) Blé* aux poivrons et Olives noires et purée de pois chiche (, citron, et cumin)	Gaspacho fruité (pastèque, poivron rouge et coriandre) Courgettes et Fenouil à la sauce tomate, pâtes* au basilic et filet de poisson du jour* à l'huile d'olive
	Yaourt nature Compote Pomme Pastèque Basilic	Fromage blanc nature Compote Pomme Figue	Petit Suisse Fruit de saison	Pointe de brie Fruit de saison



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française



DEJEUNERS

Du 21 au 25 juillet 2025

Découverte de la Myrtille et de la soupe au Pistou



Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				REPAÏ VEGETARIEN
Gaspacho rouge *	Velouté de courgettes aux agrumes			Cake aux épinards et parmesan (lait, œuf *)
Haricots en persillade, quinoa à l'huile d'olive et poisson du jour* à la vanille	Daube provençale (carottes, tomates, oignon, ail, thym et jus de raisin) et polenta et filet de Bœuf	Soupe au pistou (lait) (courgette, tomates, haricots vert, pdt, pâtes* emmental) et Filet de Poulet	Navets glacés à la figue, poisson du jour* et riz au Jus de coco	Chou fleur et petits pois, Semoule* et Lentilles vertes au citron confit
Mimolette	Petit Suisse	Yaourt Vanille	Emmental	Yaourt nature
Fruit de saison	Compote Pomme Myrtille	Compote Pomme Banane	Fruit de saison	Compote Pomme Nectarine Vanille



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras)



DEJEUNERS

Du 28 juillet au 01 Août 2025

Découverte de la prune et de la Chakchouka



Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		REPAŞ VEGETARIEN		
<p>Salade de tomates au citron, basilic et parmesan (lait)</p> <p>Epinards en sauce tomate semoule* à la crème (lait) de cumin et filet de dinde</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Prunes</p>	<p>Gaspacho méditerranéen (concombres, courgettes, menthe et ail)</p> <p>Brocolis sucré salé (citronnelle, abricot sec), pâtes* au persil et poisson du jour*</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chili sin carne (Carottes, maïs, haricots verts, haricots coco, riz, tomates, oignons)</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Banane Pomme Cannelle</p>	<p>Courgettes infusées à la menthe, boulgour* au bouillon de légumes et raisins secs et poisson du jour*</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé*</p> <p>Chakchouka (carottes, poivrons, pommes de terre, Œufs, tomates, persil, cumin, coriandre, paprika)</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote Pomme Pêche Gingembre</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras)