



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	
		REPAÛS VEGETARIEN				
 Grands Texture "Morceaux"	Tomates cerises Brocolis au citron et thym, pâtes à l'huile d'olive * et poisson du jour * sauce au paprika doux Coulommiers Compote Pomme Pastèque	Carottes aux 4 épices, blé* à la crème (lait) et coriandre et Lentilles corail sauce Curry coco Emmental Compote Pomme Pêche Menthe	Soupe de Melon (melon, basilic, huile d'olive Pain de mie)* Légumes au persil (courgettes et petits pois), riz au bouillon et poisson du jour * sauce Blanche Yaourt nature Compote Pomme Abricot Romarin	Haricots verts à l'ail, polenta sauce tomate et romarin et filet de bœuf Mimolette Compote Pomme Rhubarbe	Cake aux épinards et parmesan (lait, œuf *) Moussaka revisité pour bébé (aubergines, tomates, pommes de terre, Sauce béchamel (lait) et Filet de dinde Yaourt nature Compote Pomme Nectarine	
	 Moyens Texture "Ecrasé"	Brocolis au citron et thym, pâtes à l'huile d'olive * et poisson du jour * sauce au paprika doux Petit suisse Compote Pomme Pastèque	Carottes aux 4 épices, blé* à la crème (lait) et coriandre et filet de poulet Fromage blanc nature Compote Pomme Pêche Menthe	Légumes au persil (courgettes et petits pois), riz au bouillon et poisson du jour * sauce hollandaise Yaourt nature Compote Pomme Abricot Romarin	Haricots verts à l'ail, polenta sauce tomate et romarin et filet de bœuf Petit suisse Compote Pomme Rhubarbe	Moussaka revisité pour bébé (aubergines, tomates, pommes de terre, Sauce béchamel (lait) et filet de dinde Yaourt nature Compote Pomme Nectarine
	 Bébés Texture	Mixé de Poisson du jour * Purée de Brocolis Purée de pommes de terre Compote Pomme Pastèque	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de Petis pois Compote Pomme Pêche	Mixé de Poisson du jour * Purée de Courgettes Purée de pommes de terre Compote Pomme Abricot	Mixé de Boeuf Purée de Haricots verts Purée de patates douces Compote Pomme	Mixé de Dinde Purée d'Aubergines Purée de pommes de terre Compote Pomme Nectarine
GOUTERS						
 Grands & Moyens  Bébés	Fruit de saison Fromage blanc Galettes de riz soufflé	Fruit de saison Yaourt nature Petit Beurre	Fruit de saison Verre de lait Tartines multicéréales	Fruit de saison Fromage Frais Biscottes	Fruit de saison Yaourt nature Biscuits bébé au petit épeautre	
	Compote de fruits Fromage blanc	Compote de fruits Yaourt nature	Compote de fruits Petit Suisse	Compote de fruits Fromage Blanc	Compote de fruits Yaourt nature	



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
			REPAÛS VEGETARIEN		
 Grands Texture "Morceaux"	Légumes verts aux petits oignons (petits pois et haricots verts), Riz et poisson du jour* Sauce tomate laurier Yaourt nature Compote Pomme Framboise	Veluté froid de petits pois, concombres crème (lait) à l'aneth Courgettes à l'ail et échalottes, quinoa au bouillon de légumes et sauté de dinde Fromage blanc nature Compote Pomme Melon fleur d'oranger	Mafé revisité aux légumes (pois cassés au Yaourt (lait), tomates, carottes, patates douces, marrons, oignons et persil) Semoule au bouillon* Camembert Compote Pomme Abricot Cannelle	Tomates Aubergines et fonds d'artichauts au curcuma, Pâtes* au pesto et crevettes sautées en persillade (crustacés) Yaourt nature Compote Pomme Pêche estragon	Salade de Betteraves à l'huile d'olive Épinards et Blé* à la crème (lait) et filet de bœuf aux olives Emmental Compote Banane Pomme Badiane
	 Moyens Texture "Ecrasé"	Légumes verts aux petits oignons (petits pois et haricots verts), Riz et poisson du jour* Sauce tomate laurier Yaourt nature Compote Pomme Framboise	Courgettes à l'ail et échalottes, quinoa au bouillon de légumes et sauté de dinde Fromage blanc nature Compote Pomme Melon fleur d'oranger	Mafé revisité au poulet (tomates, carottes, patates douces, marrons, oignons et persil) Semoule au bouillon et sauté de poulet Petit Suisse Compote Pomme Abricot Cannelle	Aubergines et fonds d'artichauts au curcuma, Pâtes* au pesto et poisson du jour* Yaourt nature Compote Pomme Pêche estragon
 Bébés	Mixé de Poisson du jour * Purée de Haricots verts Purée de patates douces Compote Pomme Framboise	Mixé de Dinde Purée de Courgettes Purée de pommes de terre Compote Pomme Melon	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de petits pois Compote Pomme Abricot	Mixé de poisson du jour * Purée d'Aubergines Purée de patates douces Compote Pomme Pêche	Mixé de Boeuf Purée d'Épinards Purée de pommes de terre Compote Banane Pomme
GOUTERS					
 Moyens & Grands	Fruit de saison Petit Suisse Petit Beurre	Fruit de saison Yaourt nature Galettes de maïs	Fruit de saison Fromage blanc Pain de mie complet	Fruit de saison Beurre Biscottes	Fruit de saison Yaourt nature Tartines multicéréales
 Bébés	Compote de fruits Petit Suisse	Compote de fruits Yaourt nature	Compote de fruits Fromage blanc	Compote de fruits Fromage blanc	Compote de fruits Yaourt nature



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
				REPAŞ VEGETARIEN	
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <div style="text-align: left;"> <p>Les Gâteaux DÈS 18 MOIS</p> </div> </div> <p>Grands Texture "Morceaux"</p> </div> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <div style="text-align: left;"> <p>Les Gâteaux DÈS 18 MOIS</p> </div> </div> <p>Moyens Texture "Ecrasé"</p> </div> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <div style="text-align: left;"> <p>Les Gâteaux DÈS 5 MOIS</p> </div> </div> <p>Bébés Texture "Purée"</p> </div>	FERIE	<p>Ratouille (courgettes, aubergines, tomates et poivrons) boullgour au bouillon* et Brouillade d'Œufs aux fines herbes</p> <p style="text-align: center;">Yaourt nature Compote Pomme Pastèque Basilic</p>	<p>Salade de tomates dés de féta (lait)</p> <p>Carottes aux herbes de provence, purée de pommes de terre à la muscade et filet de poisson du jour* sauce tartare</p> <p style="text-align: center;">Fromage blanc nature Compote Pomme Figue</p>	<p>Légumes d'été (tomates, petits pois et haricots verts) Blé* aux poivrons et Olives noires et purée de pois chiche (, citron,et cumin)</p> <p style="text-align: center;">Petit Suisse Compote Pomme Abricot Lavande</p>	<p>Gaspacho fruité (pastèque, poivron rouge et coriandre)</p> <p>Courgettes et Fenouil à la sauce tomate, pâtes* au basilic et filet de poisson du jour* à l'huile d'olive</p> <p style="text-align: center;">Pointe de brie Compote Pomme Melon</p>
		<p>Carottes aux herbes de provence, purée de pommes de terre à la muscade et filet de poisson du jour* sauce tartare</p> <p style="text-align: center;">Yaourt nature Compote Pomme Pastèque Basilic</p>	<p>Brocolis au pesto (lait) et polenta crémeuse (lait) Émincé de dinde au paprika</p> <p style="text-align: center;">Fromage blanc nature Compote Pomme Figue</p>	<p>Légumes d'été (tomates, petits pois et haricots verts) et Blé* à la crème (lait) de poivrons et filet de poulet</p> <p style="text-align: center;">Petit Suisse Compote Pomme Abricot Lavande</p>	<p>Courgettes et Fenouil à la sauce tomate, pâtes au basilic et filet de poisson du jour* à l'huile d'olive</p> <p style="text-align: center;">Yaourt nature Compote Pomme Melon</p>
		<p style="text-align: center;">Mixé de veau</p> <p>Purée d'Aubergines Purée de petits pois Compote Pomme Pastèque</p>	<p style="text-align: center;">Mixé de Poisson du jour*</p> <p>Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote Pomme Figue</p>	<p style="text-align: center;">Mixé de Poulet</p> <p>Purée de Haricots verts Purée de pommes de terre Compote Pomme Abricot</p>	<p style="text-align: center;">Mixé de Poisson du jour*</p> <p>Purée de Cougettes Purée de pommes de terre Compote Pomme Melon</p>
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <div style="text-align: left;"> <p>Les Gâteaux DÈS 18 MOIS</p> </div> </div> <p>Grands + Moyens</p> </div> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <div style="text-align: left;"> <p>Les Gâteaux DÈS 5 MOIS</p> </div> </div> <p>Bébés</p> </div>	FERIE	GOUTERS			
		<p style="text-align: center;">Fruit de saison Fromage blanc nature Petit beurre</p>	<p style="text-align: center;">Fruit de saison Yaourt nature Galettes de maïs</p>	<p style="text-align: center;">Fruit de saison Petit Suisse Pain de mie complet</p>	<p style="text-align: center;">Fruit de saison Fromage frais aux herbes à tartiner Biscottes</p>
	<p style="text-align: center;">Compote de fruits Fromage blanc nature</p>	<p style="text-align: center;">Compote de fruits Yaourt nature</p>	<p style="text-align: center;">Compote de fruits Petit Suisse</p>	<p style="text-align: center;">Compote de fruits Yaourt nature</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 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
					REPAÏS VEGETARIEN
 Grands Texture "Morceaux"	Gaspacho rouge * Haricots en persillade, quinoa à l'huile d'olive et poisson du jour* à la vanille Mimolette Compote Pomme Melon Menthe	Velouté de courgettes aux agrumes Daube provençale (carottes, tomates, oignon, ail, thym et jus de raisin) et polenta et filet de Bœuf Petit Suisse Compote Pomme Myrtille	Soupe au pistou (lait) (courgette, tomates, haricots vert, pdt, pâtes* emmental) et Filet de Poulet Yaourt Vanille Compote Pomme Banane	Navets glacés à la figue, poisson du jour* et riz au lait de coco Emmental Compote Pomme Fleur d'oranger	Cake aux épinards et parmesan (lait, œuf *) Chou fleur et petits pois, Semoule* à la crème (lait) et Lentilles vertes au citron confit Yaourt nature Compote Pomme Nectarine Vanille
	 Moyens Texture "Ecrasé"	Haricots en persillade, quinoa à l'huile d'olive et poisson du jour* à la vanille Fromage blanc nature Compote Pomme Melon Menthe	Daube provençale (carottes, tomates, oignon, ail, thym et jus de raisin) et polenta et filet de Bœuf Petit Suisse Compote Pomme Myrtille	Soupe au pistou (lait) (courgette, tomates, haricots vert, pdt, pâtes* emmental) et Filet de Poulet Yaourt Vanille Compote Pomme Banane	Navets glacés à la figue, poisson du jour* et riz au lait de coco Fromage blanc nature Compote Pomme Fleur d'oranger
 Bébés Texture	Mixé de Poisson du jour* Purée d'Haricots verts Purée de patates douces Compote Pomme Melon	Mixé de Bœuf Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote Pomme Myrtille	Mixé de Poulet Purée de Courgettes Purée de patates douces Compote Pomme Banane	Mixé de Poisson du jour* Purée de Brocolis Purée de pommes de terre Compote Pomme	Mixé de Dinde Purée d'Épinards Purée de patates douces Compote Pomme Nectarine
GOUTERS					
 Grands & Moyens	Compote de fruits Petit suisse nature Galettes de riz soufflé	Fruit de saison Verre de lait Petit Beurre	Compote de fruits Fromage frais à tartiner Tartines multicéréales	Fruit de saison Fromage blanc nature Biscottes	Compote de fruits Yaourt nature Biscuits bébé au petit épeautre
	 Bébés	Compote de fruits Petit suisse nature	Compote de fruits Fromage blanc nature	Compote de fruits Petit suisse nature	Compote de fruits Fromage blanc nature



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et œuf (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
			REPAS VEGETARIEN		
 Grands Texture "Morceaux"	Salade de tomates au citron, basilic et parmesan (lait) Epinards en sauce tomate semoule* à la crème (lait) de cumin et filet de dinde Yaourt nature Compote Pomme Prune	Gaspacho méditerranéen (concombres, courgettes, menthe et ail) Brocolis sucré salé (citronnelle, abricot sec), pâtes* au persil et poisson du jour* Emmental Compote Pomme Abricot Verveine	Chili sin carne (Carottes, maïs, haricots verts, haricots coco, riz, tomates, oignons) Chili con carne (Carottes, maïs, haricots verts, haricots coco, riz, tomates, bœuf, oignons) et sauté de bœuf Yaourt nature Compote Banane Pomme Cannelle	Courgettes infusées à la menthe, boulgour* au bouillon de légumes et raisins secs et poisson du jour* Fromage blanc nature Compote Pomme Pastèque Menthe	Taboulé* Chakchouka (carottes, poivrons, pommes de terre, Œufs, tomates, persil, cumin, coriandre, paprika) Mimolette Compote Pomme Pêche gingembre
	 Moyens Texture "Frasé"	Epinards en sauce tomate semoule* à la crème (lait) de cumin et filet de dinde Yaourt nature Compote Pomme Prune	Brocolis sucré salé (citronnelle, abricot sec), pâtes* au persil et poisson du jour* Petit Suisse Compote Pomme Abricot Verveine	Chili con carne (Carottes, maïs, haricots verts, haricots coco, riz, tomates, bœuf, oignons) et sauté de bœuf Yaourt nature Compote Banane Pomme Cannelle	Courgettes infusées à la menthe, boulgour* au bouillon de légumes et raisins secs et poisson du jour* Fromage blanc nature Compote Pomme Pastèque Menthe
 Bébés Texture	Mixé de Dinde Purée d'Epinards Purée de patates douces Compote Pomme Prune	Mixé de Poisson du jour* Purée de Brocolis Purée de pommes de terre Compote Pomme Abricot	Mixé de Bœuf Purée d'Haricots verts Purée de maïs Compote Banane Pomme	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courgettes Purée de pommes de terre Compote Pomme Pastèque	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de petits pois Compote Pomme Pêche
GOUTERS					
 Grands & Moyens	Fruit de saison Yaourt nature Pain de mie complet	Fruit de saison Fromage blanc Tartines multicéréales	Fruit de saison Petit suisse Petit Beurre	Fruit de saison Fromage frais à tartiner Biscottes	Fruit de saison Yaourt nature Galettes de maïs
	 Bébés	Compote de fruits Yaourt nature	Compote de fruits Fromage blanc	Compote de fruits Petit suisse	Compote de fruits Fromage blanc



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

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

