



MENUS

Du 04 au 08 Mai 2026

Découverte du Concombre et des Petits Pois 



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	Fricassé de Brocolis, Blé* (blé) au fromage de chèvre* (lait) et Bœuf Yaourt à la Grecque Fruit de saison	Salade de concombre au fromage blanc* (lait)  Carottes à la lavande, Riz façon pilaf et sauté de Poulet Fromage blanc nature Compote Pomme Fraise	Velouté d'Asperges à l'huile d'olive Fondu d'épinards, Polenta au bouillon de légumes et Poisson du jour* Yaourt nature Compote Pomme Orange	 Concombres façon tzatziki* (lait), pâtes* (Blé) au thym, Lentilles vertes  Emmental Compote Pomme Banane	<h1>Férialé</h1>
	 Moyens Texture "Ecrasé"	Fricassé de Brocolis, Blé* (blé) au fromage de chèvre* (lait) et mixé de Bœuf Yaourt à la Grecque Compote Pomme Pomelo	Carottes à la lavande, Riz façon pilaf et mixé de Poulet Fromage blanc nature Compote Pomme Fraise	Fondu d'épinards, Polenta au bouillon de légumes et mixé de Poisson du jour* Yaourt nature Compote Pomme Orange	
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Bœuf Purée de Brocolis Purée de Patates douces Compote Pomme Pomelo	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de Pommes de terre Compote Pomme Fraise	Mixé de Poisson du jour* Purée d'Épinards Purée de Patates Douces Compote Pomme Orange	Mixé de Poulet Purée de Betteraves  Purée de Petits Pois  Compote de Pomme Banane	
	GOÛTERS				
 Grands & Moyens	Compote Pomme Pomelo Yaourt nature Tartines multicéréales	Fruit de saison Coulommiers Pain	Fruit de saison Fromage blanc nature Galette de riz	Fruit de saison Yaourt nature Palmiers	
	 Bébés	Compote Pomme Yaourt nature Tartines multicéréales	Compote Pomme Fraise Yaourt à la Grecque Quignon de pain	Compote de Pomme Fromage blanc nature Petit Beurre	



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 11 au 15 Mai 2026

Découverte des Haricots Verts et des Courgettes



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	Carottes à la Fève tonka, boulgour* (blé) au thym et Poisson du jour* Camembert Fruit de saison	Velouté de Courgettes au Fenouil (lait) Méli-Melo de chou à la menthe, quinoa au persil et Haricots blancs Yaourt nature Fruit de saison	Salade de Pommes de terre Haricots verts au fenouil, semoule* (blé) au cumin et Bœuf Mimolette Compote Pomme Banane Verveine	<h1>Férialé</h1>	Courgettes sautées à l'ail, patates douces et Poisson du jour* Yaourt à la Grecque Compote Pomme Kiwi Eucalyptus
	 Moyens Texture "Ecrasé"	Carottes à la Fève tonka, boulgour* (blé) au thym et mixé de Poisson du jour* Yaourt à la Grecque Compote Pomme Fraise Rhubarbe	Méli-Melo de chou à la menthe, quinoa au persil et mixé de Poulet Yaourt nature Compote Pomme Fleur d'oranger		Haricots verts au fenouil, semoule* (blé) au cumin et mixé de Bœuf Fromage blanc nature Compote Pomme Banane Verveine
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Poisson du jour* Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote Pomme Fraise	Mixé de Poulet Purée de Choux-fleurs Purée de patates douces Compote de Pommes	Mixé de Bœuf Purée de Haricots Verts Purée de pommes de terre Compote Pomme Banane		Mixé de Poisson du jour* Purée de Courgettes Purée de patates douces Compote de Pommes
 Grands + Moyens	Compote Pomme Fraise Rhubarbe Yaourt nature Petit Beurre	GOÛTERS Compote Pomme Fleur d'oranger Gorgonzola Pain	Fruit de saison Yaourt à la Grecque Tartines à la châtaigne		GOÛTERS Fruit de saison Fromage frais à tartiner Pain
 Bébés	Compote Pomme Fraise Yaourt nature Petit Beurre	Compote de Pommes Fromage blanc Quignon de pain	Compote Pomme Banane Yaourt à la Grecque Tartines à la châtaigne		Compote de Pommes Yaourt nature Quignon de pain



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 18 au 22 Mai 2026

Découverte de l'Avocat et du Sumac



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands Texture "Morceaux"	Haricots vert à l'ail, Pommes de terre au curcuma et cuisses de Poulet Yaourt à la Grecque Compote Pomme Sumac	Cake* Emmental olives vertes (blé,lait) Poireaux au citron vert, Pâtes* (blé) au paprika et Poisson du jour* Fromage blanc nature Fruit de saison	Velouté de brocolis au gingembre (lait) Paëlla végétarienne revisitée (carottes, tomates, riz, pois chiches) Brie Compote Pomme Banane Violette	Salade de Courgettes à l'avocat Epinards au jus de coco, blé* (blé) au curry et Poisson du jour* Yaourt à la Grecque Fruit de saison	Carottes, Polenta crémeuse* (lait) et Bœuf au paprika Gouda Compote Pomme Clémentine
Moyens Texture "Ecrasé"	Haricots verts à l'ail, Pommes de terre au curcuma et mixé de Poulet Yaourt à la Grecque Compote Pomme Sumac	Poireaux au citron vert, Pâtes* (blé) au paprika et mixé de Poisson du jour* Fromage blanc nature Compote Pomme Grenade Jus de Coco	Paëlla au poulet (carottes, tomates, riz) Yaourt nature Compote Pomme Banane Violette	Epinards au jus de coco, blé* (blé) au curry et mixé de Poisson du jour* Yaourt à la Grecque Compote Pomme Hibiscus	Carottes au parika, Polenta crémeuse* (lait) et mixé de Bœuf Yaourt nature Compote Pomme Clémentine
Bébés Texture "Purée"	Mixé de Poulet Purée de Haricots verts Purée de patates douces Compote de Pommes	Mixé de Poisson du jour* Purée de Blancs de Poireaux Purée de Maïs Compote Pomme Grenade	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote Pomme Banane	Mixé de Poisson du jour* Purée d'Epinards Purée de patates douces Compote de Pommes	Mixé de Bœuf Purée de Betteraves Purée de pommes de terre Compote Pomme Clémentine
Moyens + Grands	Fruit de saison Confiture Pain	Compote de fruits Yaourt nature Petit Beurre	Jus de fruit Yaourt à la Grecque Speltines (Biscottes Suédoises)	Compote de fruits Fromage Frais Pain	Fruit de saison Fromage blanc nature Tartines aux figues
Bébés	Compote de Pommes Fromage Blanc Quignon de pain	Compote Pomme Grenade Yaourt nature Petit Beurre	Compote Pomme Banane Yaourt à la Grecque Quignon de pain	Compote de Pommes Fromage Blanc Quignon de pain	Compote Pomme Clémentine Fromage blanc nature Tartines aux figues

GOÛTERS



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 25 au 29 Mai 2026
 Découverte de la Tomate et du Poivron




**Grands
 Texture
 "Morceaux"**


**Moyens
 Texture
 "Ecrasé"**


**Bébés Texture
 "Purée"**


**Moyens +
 Grands**


Bébés

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férialé		Salade de riz aux agrumes Haricots verts à la coriandre, boulgour* (blé) à la tomate et Bœuf Yaourt nature Compote Pomme Datte	Courgettes au thym citron, semoule* (blé), sauté de Poulet Yaourt à la Grecque Fruit de saison	Gaspacho froid (tomates, poivrons, pains de mie* (blé)) Carottes à l'orange, pommes de terre et Poisson du jour* Délice crémeux Compote Pomme Hibiscus	Ma première Ratatouille, riz et lentilles vertes au thym Emmental Compote Pomme Fraise Basilic
		Haricots verts à la coriandre, boulgour* (blé) à la tomate et mixé de Bœuf Yaourt nature Compote Pomme Datte	Courgettes au thym citron, semoule* (blé) et mixé de Poulet Yaourt à la Grecque Compote Pomme Banane Violette	Carottes à l'orange, pommes de terre et mixé de Poisson du jour* Fromage blanc nature Compote Pomme Hibiscus	Ma première Ratatouille, riz et mixé de Poulet Yaourt nature Compote Pomme Fraise Basilic
		Mixé de Bœuf Purée de Haricots verts Purée de pommes de terre Compote de Pommes	Mixé de Poulet Purée de Courgettes Purée de patates douces Compote Pomme Banane	Mixé de Poisson du jour* Purée de Carottes Purée de pommes de terre Compote de Pommes	Mixé de Poulet Purée d'Aubergines Purée de patates douces Compote Pomme Fraise
	GOÛTERS				
		Fruit de saison Yaourt à la Grecque Petit beurre	Jus de fruits Fromage frais à tartiner Pain	Compote Pomme Yaourt nature Tartines au cacao	Fruit de saison Yaourt à la Grecque Pain
		Compote Pomme Abricots Yaourt à la Grecque Petit beurre	Compote Pomme Fraise Fromage Blanc Quignon de pain	Compote Pomme Yaourt nature Tartines au cacao	Compote Pomme Yaourt nature Quignon de pain



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
--------	------	----------	--------	-----------	------	--------	----------	-------	-----------------	-------	------------	-----------	----------