

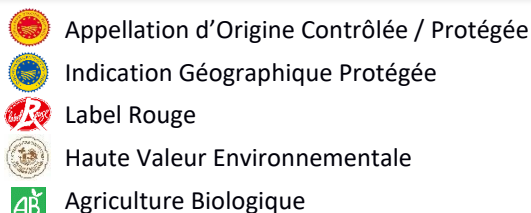
MENUS

OCTOBRE

Lundi 25/09/23	Mardi 26/09/23	Mercredi 27/09/23	Jeudi 28/09/23	Vendredi 29/09/23
Bébés Rôti de veau Purée de légumes Bonbel Fruit ou compote	Bébés Purée de lentilles Purée de carottes Pavé d'affinois Fruit ou compote	Bébés Cabillaud au bouillon Purée de brocolis Yaourt framboise BIO Fruit ou compote	Bébés Poulet au jus Purée de légumes Emmental Fruit ou compote	Bébés Jambon mixé Purée de courgette Reblochon Fruit ou compote
Moyens et Grands Toast de rillettes de sardines Rôti de veau Tian de légumes Bonbel <u>Fruit de saison</u>	Moyens et Grands <u>Concombre vinaigrette</u> Curry de lentilles, blé et carottes Pavé d'affinois Compote	Moyens et Grands Taboulé de quinoa Cabillaud aux amandes Gratin de brocolis Yaourt framboise BIO <u>Fruit de saison</u>	Moyens et Grands <u>Courgettes râpées</u> Poulet rôti Jardinière de légumes et pommes de terre Emmental Compote	Moyens et Grands <u>Melon</u> Tagliatelles Carbonara Reblochon Compote
Lundi 02/10/23	Mardi 03/10/23	Mercredi 04/10/23	Jeudi 05/10/23	Vendredi 06/10/23
Bébés Egrené au jus Purée de carottes Reblochon Fruit ou compote	Bébés Hoki au bouillon Purée de poireaux Bonbel Fruit ou compote	Bébés Sauté d'agneau au jus Purée de panais Pavé d'affinois Fruit ou compote	Bébés Sauté de porc au jus Purée de choux de B. Yaourt à boire Fruit ou compote	Bébés Sauté de poulet Purée de haricots verts Emmental Fruit ou compote
Moyens et Grands <u>Carottes râpées</u> Lasagnes bolognaise Reblochon Compote	Moyens et Grands Salade de pois chiches Hoki aux herbes Fondue de poireaux Bonbel <u>Fruit de saison</u>	Moyens et Grands <u>Tomates en salade</u> Navarin d'agneau Epeautre Pavé d'affinois Compote	Moyens et Grands Bouillon alphabet Sauté de porc au jus Choux de Bruxelles Yaourt à boire <u>Fruit de saison</u>	Moyens et Grands Paëlla au poulet Emmental <u>Fruit de saison</u>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison
Produit local *
Viande française
Pêche durable



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.

*Sauf fruits exotiques

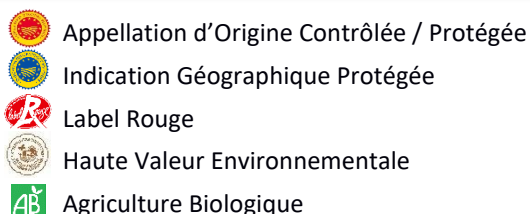
MENUS

OCTOBRE

Lundi 09/10/23	Mardi 10/10/23	Mercredi 11/10/23	Jeudi 12/10/23	Vendredi 13/10/23
<p>Bébés</p> <p>Purée de haricots rouges Purée de courgette Petit suisse Fruit ou compote</p>	<p>Bébés</p> <p>Jambon mixé Purée de légumes Gouda BIO AB Fruit ou compote</p>	<p>Bébés</p> <p>Colin au bouillon Purée de petits pois Tomme blanche Fruit ou compote</p>	<p>Bébés</p> <p>Sauté de dinde au jus Purée maison Saint Paulin BIO Fruit ou compote</p>	<p>Bébés</p> <p>Sauté de bœuf au jus Purée de céleri Brie Fruit ou compote</p>
<p>Moyens et Grands</p> <p>Soupe au pistou Gratin de courgettes Petit suisse <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Moyens et Grands</p> <p>Salade de blé Jambon Poêlée de légumes Gouda BIO AB <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Moyens et Grands</p> <p><u>Salade verte</u> Colin basquaise Boughour Tomme blanche Compote</p>	<p>Moyens et Grands</p> <p>Sauté de dinde sauce moutarde Purée maison Saint Paulin BIO <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Moyens et Grands</p> <p><u>Céleri rémoulade</u> Goulash à la hongroise Semoule Brie Compote</p>
Semaine du goût : les herbes et les épices				
<p>Lundi 16/10/23</p> <p>Bébés</p> <p>Sauté de porc au jus Purée de haricots verts Tomme blanche Fruit ou compote</p>	<p>Mardi 17/10/23</p> <p>Bébés</p> <p>Sauté de veau au jus Purée d'épinards Boursin ail et fines herbes Fruit ou compote</p>	<p>Mercredi 18/10/23</p> <p>Bébés</p> <p>Sauté de poulet Purée de chou-fleur Gouda BIO AB Fruit ou compote</p>	<p>Jeudi 19/10/23</p> <p>Bébés</p> <p>Saumon au bouillon Purée de patate douce Fromage blanc vanille Fruit ou compote</p>	<p>Vendredi 20/10/23</p> <p>Bébés</p> <p>Brouillade Purée de carottes Brie Fruit ou compote</p>
<p>Moyens et Grands</p> <p>Pizza chèvre-miel-romarin Sauté de porc à l'estragon Haricots verts sautés Tomme blanche <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Moyens et Grands</p> <p><u>Concombre</u> fromage blanc à la menthe Curry de veau Pâtes Boursin ail et fines herbes Compote</p>	<p>Moyens et Grands</p> <p>Sauté de poulet Gratin de chou-fleur thym et muscade Gouda BIO AB <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Moyens et Grands</p> <p><u>Tomates persillées</u> Saumon sauce aneth Riz Fromage blanc vanille Compote</p>	<p>Moyens et Grands</p> <p><u>Melon</u> mozza basilic Omelette pommes de terre ciboulette Carottes sautées Compote</p>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison
Produit local *
Viande française
Pêche durable



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.






*Sauf fruits exotiques



Lundi 23/10/23	Mardi 24/10/23	Mercredi 25/10/23	Jeudi 26/10/23	Vendredi 27/10/23
Bébés Egrené au jus Purée d'artichaut Brie Fruit ou compote	Bébés Poulet au jus Purée de chou romanesco Saint Paulin BIO Fruit ou compote	Bébés Colin au bouillon Purée de brocolis Saint Albray Fruit ou compote	Bébés Sauté de bœuf au jus Purée de champignons Saint Moret Fruit ou compote	Bébés Jambon de dinde mixé Purée de petits pois Yaourt Fruit ou compote
Moyens et Grands Boulettes sauce tomate Pâtes Brie <u>Fruit de saison</u>	Moyens et Grands Salade piémontaise Escalope de poulet au jus Gratin de chou romanesco Saint Paulin BIO <u>Fruit de saison</u>	Moyens et Grands <u>Salade d'endives</u> Cassolette de la mer Boullghour Saint Albray Compote	Moyens et Grands <u>Salade de champignons</u> Bœuf marengo Ebiy Saint Moret Compote	Moyens et Grands Toast de houmous Jambon de dinde Petits pois sautés Yaourt <u>Fruit de saison</u>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison
Produit local *
Viande française
Pêche durable

-  Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Label Rouge
-  Haute Valeur Environnementale
-  Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.

*Sauf fruits exotiques