

	Lundi 02/11/26	Mardi 03/11/26	Jeudi 05/11/26	Vendredi 06/11/26
Bébés	Colin aux herbes Purée de haricots verts Riz Kiri /Compote	Viande hachée Purée de Potiron et Pomme de terre St Moret / Compote	Sauté de poulet au jus Purée de chou fleur Floraline Kiri /Compote	**Fermé**
Moyens Grands	Salade de riz Colin aux herbes Duo de haricots Babybel Fruit de saison	Toast tapenade noire Steak haché Gratin de potiron et pomme de terre Mimolette Compote	Salade de Tomates Poulet chasseur Lentilles Pavé d'affinois Compote	**Fermé**
	Lundi 09/11/26	**Mardi 10/11/26**	**Jeudi 12/11/26**	**Vendredi 13/11/26**
Bébés	Sauté de veau au jus Purée de légumes Floraline St Moret / Compote	Brouillade Purée d'épinard Semoule Vache qui rit / Compote	Sauté de bœuf au jus Purée de carottes Riz Petit suisse Compote	Cabillaud au bouillon Purée de poireaux Kiri / Compote
Moyens Grands	Salade d'avocat et maïs Sauté de veau Jardinière de légumes St Moret Compote	Salade de pâtes Oeufs Florentine Pavé d'affinois Compote	Velouté poireaux-pommes de terre Sauté de Bœuf Carottes Poêlées Petit suisse Fruits de saison	Salade d'endive Cabillaud au bouillon Curry de légumes aux pois chiches Babybel Fruits de saison

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
*Sauf fruits exotiques

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 !



	Lundi 16/11/26	Mardi 17/11/26	Jeudi 19/11/26	Vendredi 20/11/26
Bébés	Sauté d'agneau au jus Purée de petits pois Carottes Kiri Compote	Rôti de porc au jus Purée d'artichauts Floraline Fromage blanc Compote	Saumon au bouillon Purée de lentilles Saint Moret Compote	Sauté de poulet Purée de brocolis Semoule kiri / Compote
Moyens Grands	Carottes râpées BIO AB Tajine d'agneau aux fruits secs Pomme vapeur Brie Compote	Salade de pâtes Rôti de porc au jus Gratin d'artichauts Fromage blanc Fruit de saison	Salade de fenouil,thon et Olives Blanquette de saumon Riz Tomme blanche Compote	Velouté de lentilles au kiri Sauté de poulet AB Brocolis sautés BIO Fruit de saison
	Lundi 23/11/26	**Mardi 24/11/26**	**Jeudi 26/11/26**	**Vendredi 27/11/26**
Bébés	Jambon Purée de haricots blancs Riz Yaourt Compote	Sauté de bœuf au jus Purée de champignons Semoule Kiri / Compote	Sauté de dinde au jus Purée de courge Floraline Saint Moret Compote	Parmentier de thon Kiri Compote
Moyens Grands	Haricots blancs en salade Gratin de blancs de poireaux au jambon Yaourt à boire Fruit de saison	Salade verte Sauté de bœuf aux champignons Semoule Brie Compote	Tarte au fromage Sauté de dinde aux marrons Gratin de courge Emmental Fruits de saison	Crudités à croquer Parmentier de thon Tomme blanche Compote

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
*Sauf fruits exotiques

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 !