

MENUS

NOVEMBRE

<p>Lundi 30/10/23</p> <p>Bébés</p> <p>Cabillaud au bouillon Purée de panais Edam Fruit ou compote</p>	<p>Mardi 31/10/23</p> <p>Bébés</p> <p>Parmentier de potiron Camembert Fruit ou compote</p>	<p>Mercredi 01/11/23</p> <p>Bébés</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Jeudi 02/11/23</p> <p>Bébés</p> <p>Sauté d'agneau au jus Purée de légumes Petit chamois d'or Fruit ou compote</p>	<p>Vendredi 03/11/23</p> <p>Bébés</p> <p>Purée de lentilles corail Purée de brocolis Babybel BIO Fruit ou compote</p>
<p>Moyens et Grands</p> <p>Salade de haricots blancs Cabillaud au citron Duo Carottes-panais Edam <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Moyens et Grands</p> <p><u>Chou rouge en salade</u> Parmentier de potiron Camembert Compote</p> 	<p>Moyens et Grands</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Moyens et Grands</p> <p><u>Salade verte</u> Ragout d'agneau aux petits légumes Petit chamois d'or Compote</p>	<p>Moyens et Grands</p> <p>Dahl de lentilles corail Riz Babybel BIO <u>Fruit de saison</u></p> 
<p>Lundi 06/11/23</p> <p>Bébés</p> <p>Colin au bouillon Purée de chou-fleur Petit chamois d'or Fruit ou compote</p>	<p>Mardi 07/11/23</p> <p>Bébés</p> <p>Sauté de veau au jus Purée de petits pois Edam Fruit ou compote</p>	<p>Mercredi 08/11/23</p> <p>Bébés</p> <p>Poulet au jus Purée de haricots verts Camembert Fruit ou compote</p>	<p>Jeudi 09/11/23</p> <p>Bébés</p> <p>Jambon Purée de patate douce Fromage blanc Fruit ou compote</p>	<p>Vendredi 10/11/23</p> <p>Bébés</p> <p>Rôti de dinde au jus Purée de carottes Babybel BIO Fruit ou compote</p>
<p>Moyens et Grands</p> <p>Tarte fromage Colin aux herbes Chou-fleur sautés Petit chamois d'or <u>Salade de fruits</u></p>	<p>Moyens et Grands</p> <p><u>Endives en salade</u> Financière de veau Epeautre Edam Compote</p>	<p>Moyens et Grands</p> <p>Crêpe emmental Cuisse de poulet Haricots verts sautés Camembert <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Moyens et Grands</p> <p>Croziflette Fromage blanc <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Moyens et Grands</p> <p><u>Carottes râpées</u> Rôti de dinde au jus Poêlée maison Babybel BIO 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



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






MENUS

NOVEMBRE

Lundi 13/11/23	Mardi 14/11/23	Mercredi 15/11/23	Jeudi 16/11/23	Vendredi 17/11/23
Bébés Jambon Purée de poireaux Saint Nectaire AOP Fruit ou compote	Bébés Sauté de poulet au jus Purée de courgette Emmental BIO Fruit ou compote	Bébés Brouillade Purée de brocolis Petit suisse Fruit ou compote	Bébés Saumon au bouillon Purée de céleri Tomme noire Fruit ou compote	Bébés Sauté de bœuf au jus Purée de carottes Vache qui rit Fruit ou compote
Moyens et Grands Bouillon alphabet Gratin de poireaux au jambon Saint Nectaire AOP <u>Fruit de saison</u>	Moyens et Grands <u>Salade verte</u> Couscous Emmental BIO Compote	Moyens et Grands Omelette aux pommes de terre Brocolis sautés Petit suisse <u>Fruit de saison</u>	Moyens et Grands <u>Céleri rémoulade</u> Blanquette de saumon Riz Tomme noire Compote	Moyens et Grands Salade de pâtes Bœuf Carottes Vache qui rit <u>Fruit de saison</u>
Lundi 20/11/23 Bébés Sauté de dinde au jus Purée de chou blanc Yaourt citron BIO Fruit ou compote	Mardi 21/11/23 Bébés Cabillaud au bouillon Purée de salsifis Saint Nectaire AOP Fruit ou compote	Mercredi 22/11/23 Bébés Sauté d'agneau au jus Purée de haricots verts Emmental BIO Fruit ou compote	Jeudi 23/11/23 Bébés Egrené au jus Purée de blettes Vache qui rit Fruit ou compote	Vendredi 24/11/23 Bébés Sauté de poulet au jus Purée de champignons Tomme noire Fruit ou compote
Moyens et Grands <u>Chou blanc en salade</u> Sauté de dinde sauce suprême Ebly Yaourt citron BIO Compote	Moyens et Grands Salade de lentilles Cabillaud à la crème Gratin de salsifis Saint Nectaire AOP <u>Fruit de saison</u>	Moyens et Grands <u>Endives en salade</u> Tajine d'agneau aux fruits secs Boughour Emmental BIO Compote	Moyens et Grands Salade de pommes de terre Blettes bolognaise Vache qui rit <u>Fruit de saison</u>	Moyens et Grands <u>Champignons en salade</u> Poulet sauce champignons Polenta Tomme noire 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

 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








NOVEMBRE

Lundi 27/11/23	Mardi 28/11/23	Mercredi 29/11/23	Jeudi 30/11/23	Vendredi 01/12/23
Bébés Egrené au jus Purée de Carottes Mimolette Fruit ou compote	Bébés Brouillade Purée d'épinards Yaourt BIO Fruit ou compote	Bébés Sauté de bœuf au jus Purée de chou-fleur Petit chamois d'or Fruit ou compote	Bébés Jambon Purée de légumes Petit Louis Fruit ou compote	Bébés Colin au bouillon Purée de betteraves Saint Moret Fruit ou compote
Moyens et Grands <u>Carottes râpées</u> Boulettes de bœuf Epeautre Mimolette Compote	Moyens et Grands Gnocchis Gratin d'épinards au kiri Yaourt BIO <u>Fruit de saison</u>	Moyens et Grands <u>Salade verte</u> Sauté de bœuf aux oignons Tagliatelles Petit chamois d'or Compote	Moyens et Grands Jambon Poêlée de légumes et potatoes Petit Louis <u>Fruit de saison</u>	Moyens et Grands <u>Salade d'avocat maïs et thon</u> Colin sauce oseille Riz Saint Moret 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

-  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