



MENUS

Du 05 au 09 Octobre 2026

Découverte du Piment de Jamaïque



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	Salade de Pâtes (Gluten) au basilic et citron	Velouté de carottes			Velouté de Céleri rave façon rémoulade (Lait, Moutarde, Sulfite, Céleri)
	Brocolis au cumin, Riz façon pilaf et Poisson du jour*	Carotte, Poireau, Navet, Millet décortiqué à la cannelle et Mijoté de Bœuf à la coriandre	Epinard à la crème* (lait), Pomme de terre au Piment de Jamaïque et Poulet	Carottes et Panais à la citronnelle, Blé* (Blé) en persillade et Poisson du jour*	Courge à la vanille, Polenta à l'huile d'olive et Haricot blanc à la sauce tomate
Goûter	Compote Pomme Ananas	Compote Pomme Nashi	Compote Pomme Figue	Compote Pomme Kaki	Compote Pomme Coing
 Moyens Texture "Ecrasé"	Brocolis au cumin, Riz façon pilaf et Mixé de Poisson du jour*	Carotte, Poireau, Navet, Millet décortiqué à la cannelle et Mixé de Bœuf à la coriandre	Epinard à la crème* (lait), Pomme de terre au Piment de Jamaïque et Mixé de Poulet	Carottes et Panais à la citronnelle, Blé* (Blé) en persillade et Mixé de Poisson du jour*	Courge à la vanille, Polenta à la tomate et Mixé de Poulet
Goûter	Compote Pomme Ananas	Compote Pomme Nashi	Compote Pomme Figue	Compote Pomme Kaki	Compote Pomme Coing
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Poisson du jour* Purée de Brocolis Purée de lentille corail	Mixé de Boeuf Purée de Blanc de poireau Purée de Patate douce	Mixé de Poulet Purée d'Epinard Purée de Pomme de terre	Mixé de Poisson du jour* Purée de Carottes Purée de Pois Cassées	Mixé de Poulet Purée de Courge Purée de lentilles vertes
Goûter	Compote Pomme Ananas	Compote Pomme Nashi	Compote Pomme Figue	Compote Pomme Kaki	Compote Pomme Coing
 Introduction	Purée de Brocolis	Purée de Blanc de poireau	Purée d'Epinard	Purée de Carottes	Purée de Courge
Goûter	Compote Pomme Ananas	Compote Pomme Nashi	Compote Pomme Figue	Compote Pomme Kaki	Compote Pomme Coing



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

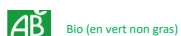
Du 12 au 16 Octobre 2026

SEMAINE DU GOÛT: Les Couleurs sont à L'honneur

Découverte de la Baie de Genièvre et Griotte



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	JAUNE	ROUGE	MARRON	VERT	VIOLET
 Grands Texture "Morceaux"	Soupe au caillou (navet carotte poireau pomme de terre au curcuma) Navets boule d'or, Quinoa et Poulet à la moutarde à l'ancienne* (Sulfite)	Carottes au jus de raisin rouge, pomme de terre au paprika et Poisson du jour* à la sauce tomate	Soupe de légumes de saison (légumes variés) Chou-fleur au baie de genièvre, semoule de petit épeautre (Gluten) et lentilles vertes aux petits oignons	Brocolis et Pâte* (Blé) façon tartiflette* (Reblochon, Crème)*(lait) et Bœuf	Salade de Betterave au citron vert Carottes Violettes à l'orange, Millet decortiqué à l'huile d'olive et Poisson du jour*
Goûter	Compote Pomme Mirabelle	Compote Pomme Griotte	Compote Pomme Banane Cacao	Compote Pomme Citron Vert Basilic	Compote Pomme Figue Raisin Rouge
 Moyens Texture "Ecrasé"	Navets boule d'or, Quinoa à la moutarde à l'ancienne* (Sulfite) et Mixé de Poulet	Carottes au jus de raisin rouge, pomme de terre au paprika et à la sauce tomate et mixé de Poisson du jour*	Chou-fleur au baie de genièvre, semoule de petit épeautre (Gluten) et mixé de Poulet	Brocolis et Pâte* (Blé) façon tartiflette* (Reblochon, Crème)*(lait) et Mixé de Bœuf	Carottes Violettes à l'orange, Millet decortiqué à l'huile d'olive et Mixé de Poisson du jour*
Goûter	Compote Pomme Mirabelle	Compote Pomme Griotte	Compote Pomme Banane Cacao	Compote Pomme Citron Vert Basilic	Compote Pomme Figue Raisin Rouge
 Bébé Texture "Purée"	Mixé de Poulet Navets boule d'or Purée de Lentilles Corail	Mixé de Poisson du jour* Purée de Carottes Purée de Patate Douce	Mixé de Poulet Purée de Chou fleur Purée de Lentilles Brune	Mixé de Bœuf Purée de Brocolis Purée de Pois Cassées	Mixé de Poisson du jour* Purée de Courge Purée de Pommes de terre
Goûter	Compote Pomme Mirabelle	Compote Pomme Griotte	Compote Pomme Banane	Compote Pomme	Compote Pomme Figue
 Introduction	Navets boule d'or	Purée de Carottes	Purée de Chou fleur	Purée de Brocolis	Purée de Courge
Goûter	Compote Pomme Mirabelle	Compote Pomme Griotte	Compote Pomme Banane	Compote Pomme	Compote Pomme Figue



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 19 au 23 Octobre 2026

Découverte du Kaki et de la Châtaigne



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Soupe du Bush (Carottes oignon ail céleri* romarin et PDT)			Mouliné de légumes d'automne (poireau, potiron, pomme de terre)	Taboulé libanais (Quinoa, tomates, persil, oignon blanc, menthe et citron)
Grands Texture "Morceaux"	Courge au thym, Polenta à la tomate et poisson du jour*	Carottes en persillade, Pomme de terre à l'huile d'olive et Bœuf	Epinards à la crème (lait) quinoa poisson du jour* à l'aneth	Chou fleur au curcuma, riz à l'huile d'olive et au citron et Poulet à l'estragon	Brocolis à l'ail, Crozets (blé) au bouillon de légumes et lentilles vertes à l'asiatique (gingembre, coriandre et citronnelle)
Goûter	Compote Pomme Kaki	Compote Pomme Prune aux 4 épices	Compote Pomme Châtaigne	Compote Pomme Banane Badiane	Compote Pomme Coing Citron
	Courge au thym, Polenta à la tomate et Mixé de poisson du jour*	Carottes en persillade, Pomme de terre à l'huile d'olive et Mixé de Bœuf	Epinards à la crème (lait) quinoa à l'aneth Mixé de poisson du jour*	Chou fleur au curcuma et estragon, riz à l'huile d'olive et au citron et Mixé de Poulet	Brocolis à l'ail, Crozets (blé) au bouillon asiatique (gingembre, coriandre et citronnelle) et Mixé de Poulet
Moyens Texture "Ecrasé"					
Goûter	Compote Pomme Kaki	Compote Pomme Prune aux 4 épices	Compote Pomme Châtaigne	Compote Pomme Banane Badiane	Compote Pomme Coing Citron
	Mixé de Poisson du jour*	Mixé de Bœuf	Mixé de Poisson du jour*	Mixé de Poulet	Mixé de Poulet
Bébés Texture "Purée"	Purée de Courge	Purée de Carottes	Purée d'Epinard	Purée de Chou-fleur	Purée de Brocolis
	Purée de Pois Cassés	Purée de pommes de terre	Purée de Lentilles Corail	Purée de patates douces	Purée de Lentilles Vertes
Goûter	Compote Pomme Kaki	Compote Pomme Prune	Compote Pomme	Compote Pomme Banane	Compote Pomme Coing
	Purée de Courge	Purée de Carottes	Purée d'Epinard	Purée de Chou-fleur	Purée de Brocolis
Introduction					
Goûter	Compote Pomme Kaki	Compote Pomme Prune	Compote Pomme	Compote Pomme Banane	Compote Pomme Coing



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 26 au 30 Octobre 2026

Découverte du Bleu et du Chou de Bruxelles



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	Epinards à la crème de bleu (lait)* Pomme de terre et poisson du jour*	Velouté de Mamie (Légumes variés) Dahl de lentilles corail, Choux de Bruxelles braisé et Riz	Velouté de chouf-leur à la mimolette (lait)* Poireaux à la béchamel (Lait), Riz et Poisson du jour*	Courge, Pâtes* (Blé) et Carbonade de Bœuf (moutarde)	Salade de Pomme de terre à l'ail Carottes, Poireau à la muscade et Quinoa au Bouillon de légumes et Poulet
Goûter	Compote Pomme Cannelle	Compote Pomme Rooibos	Compote Pomme Ananas	Compote Pomme Clémentine	Compote Pomme Poire cacao
 Moyens Texture "Ecrasé"	Epinards à la crème de bleu (lait)* Pomme de terre et Mixé de poisson du jour*	Choux de Bruxelles braisé, Riz et Mixé de poulet	Poireaux à la béchamel (Lait), Riz et Mixé de Poisson du jour*	Courge, Pâtes* (Blé) et Carbonade de Bœuf (moutarde)	Carottes, Poireau à la muscade et Quinoa au bouillon de légumes et mixé de Poulet
Goûter	Compote Pomme Cannelle	Compote Pomme Rooibos	Compote Pomme Ananas	Compote Pomme Clémentine	Compote Pomme Poire cacao
 Bébés Texture "Purée"	Mixé de Poisson du jour* Purée d'Epinards Purée de Pommes de terre	Mixé de Poulet Purée de brocolis Purée de Lentilles Corail	Mixé de Poisson du jour* Purée de Blanc de Poireaux Purée de Pois Cassés	Mixé de Boeuf Purée de Courge Purée de Polenta Fine	Mixé de Poulet Purée de Carottes Purée de Patates douces
Goûter	Compote Pomme	Compote Pomme	Compote Pomme Ananas	Compote Pomme Clémentine	Compote Pomme Poire
 Introduction	Purée d'Epinards	Purée de brocolis	Purée de Blanc de Poireaux	Purée de Courge	Purée de Carottes
Goûter	Compote Pomme	Compote Pomme	Compote Pomme Ananas	Compote Pomme Clémentine	Compote Pomme Poire



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

Du 05 au 09 Octobre 2026

[illegible]

Allergènes													
Gluten	Lait	Poissons	Céleri	Crustacés	Soja	Sésame	Sulfites	Oeufs	Fruits à coques	Lupin	Mollusques	Arachides	Moutarde

Du 12 au 16 Octobre 2026

[illegible]

Allergènes													
Gluten	Lait	Poissons	Céleri	Crustacés	Soja	Sésame	Sulfites	Oeufs	Fruits à coques	Lupin	Mollusques	Arachides	Moutarde

Du 19 au 23 Octobre 2026

[illegible]

