

LUNDI 6 NOVEMBRE

REPAS

Entrée : Velouté de choux fleurs

Plat : Omelette nature + blettes, petits pois, H vert, Pomme de terre vapeur

Dessert : Compote

Pour les bébés

GOÛTER

Pain + Confiture
Laitage et fruits

REPAS

Entrée : Potage P.de terre, chou-fleur, poireaux, oignon

Plat : Omelette nature, P.vapeur, blettes, petit pois, haricot vert

Dessert : Compote

GOÛTER

Yaourts
compote

Préparé par notre cuisinier Éric

MENU DE LA SEMAINE

Du 6 Novembre au 10 Novembre 2023

MARDI 7 NOVEMBRE

REPAS

Entrée : Potage de patate douce

Plat : Cake au thon, Semoule

Dessert : Compote

Pour les bébés

GOÛTER

Pain chocolat,
Laitage et fruits

REPAS

Entrée : Potage de patate douce, carottes, courgettes

Plat : Cake au thon, semoule

Dessert : Compote

GOÛTER

Yaourt Compote

MERCREDI 8 NOVEMBRE

REPAS

Entrée : Assortiment de crudités

Plat : Lentilles blonde

Dessert : Fruits

GOÛTER

Génoise au citron
fruits

Pour les bébés

REPAS

Entrée : Potage P de terre, carottes, poireaux, tomates

Plat : Lentille blonde

Dessert : Fruits ou compote

GOÛTER

Yaourt Compote

JEUDI 9 NOVEMBRE

REPAS

Entrée : Potage de fenouil

Plat : Pilon de poulet et coquillettes

Dessert : Compote

Pour les bébés

GOÛTER

Pain, fromage
et fruits

REPAS

Entrée : Potage p. de terres, carottes, fenouil, poireaux

Plat : Pilon de poulet et coquillettes

Dessert : Compote

GOÛTER

Yaourt et Compote

VENDREDI 10 NOVEMBRE

REPAS

Entrée : Potage de carottes

Plat : Emincé de bœuf + riz

Dessert : Yahourts

Pour les bébés

GOÛTER

Pain, Chocolat, laitage et
Fruits

REPAS

Entrée : Potage P. de Terre, carottes, courgettes, oignons.

Plat : Emincé de bœuf + riz

Dessert : Compote

GOÛTER

Yaourt et Compote