



Menus de la semaine du Carnaval

🌀 Du lundi 9 mars au samedi 14 mars 2026 – S.11 🌀

Bon appétit
Les
Pouparous !!!

Déjeuner :
Les Bébés

Soupe + viande ou poisson ou protéine végétale adapté à l'enfant
Laitage ou compote

Déjeuner :
Les plus
grands

Soupe du jour
Cake courgette
fromage de
chèvre*

Dessert

Betteraves en
salade
Tartiflette*

Dessert

Potage
vermicelles
Quiche au
jambon*

Dessert

Feuilletés
fromage*
Saumon*
Ratatouille

Dessert

Soupe du jour
Filet de poulet
Petits pois
Carottes oignons
risolés

Dessert

Menu
adapté aux
enfants
présents

Les menus peuvent être
modifiés en fonction des
livraisons de produits.

Tout repas peut être
remplacé par des petits
plats préparés en fonction
de l'organisation de la
structure.

*Ces plats contiennent
des allergènes qui peuvent
être :

- ✓ Blé ou autres
céréales
- ✓ Œufs
- ✓ Lait de vache
- ✓ Fruits et
légumineuses
- ✓ Céleri
- ✓ Moutarde
- ✓ Sésame
- ✓ Poissons,
Crustacés

Viandes Origine France

Limiter la consommation de sucre raffiné tout en restant gourmand ! Pourquoi ne pas opter pour quelques produits à la « note salée » avec une qualité nutritionnelle supérieure et sensibiliser les enfants à faire une collation ou un goûter différent mais tout aussi gourmand (sans bien sûr supprimer le fruit frais) ! ...

... petite tartine au fromage frais ou simplement beurrée, petits crackers lentille/pois chiche/betterave, cubes de fromage, ou pourquoi pas de jambon... avec pour objectif de faire de ces découvertes de bonnes habitudes... Telle sera la composition des collations et goûters pour lesquels nous vous raconterons l'appréciation de votre enfant au fil des jours.

NB : pas de changement pour les plus jeunes avec les laitages, compotes et biscuits premier âge.

Pâtisserie de la
semaine :
Crêpes*



Collations et goûters,
en évitant le sucre
raffiné pour la santé !

Dîner

Soupe du jour ou potage ou petit plat préparé et laitage ou compote