

Menus de la semaine

☞ Du lundi 11 mai au samedi 16 mai 2026 – S.20 ☞

	Lundi	Mardi	Merc.	Jeudi	Vendredi	Samedi	
Déjeuner : Les BébéS	Soupe + viande ou poisson ou protéine végétale adapté à l'enfant Laitage ou compote						<p><i>Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons de produits.</i></p> <p><i>Tout repas peut être remplacé par des petits plats préparés en fonction de l'organisation de la structure.</i></p> <p>*Ces plats contiennent des allergènes qui peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blé ou autres céréales ✓ Œufs ✓ Lait de Vache ✓ Fruits et légumineuses ✓ Céleri ✓ Moutarde ✓ Sésame ✓ Poissons, crustacés <p>Viandes Origine France</p>
Déjeuner : Les plus grands	Soupe du jour Filet de poulet Pâtes sauce tomate* Dessert	Soupe du jour Poisson pané* Haricots verts persillés Dessert	Soupe du jour Chipolatas Lentilles* carottes oignons rissolés Dessert	FERIE	Fermeture Pont de l'Ascension	Menu adapté aux enfants présents	
Composition des collations et goûters <i>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) ! ...</i> <i>... 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...</i> <i>NB : pas de changement pour les plus jeunes avec les laitages, compotes et biscuits premier âge.</i>							
Dîner	Soupe du jour ou potage ou petit plat préparé et laitage ou compote						

Bon appétit
Les
Pouparous !!!