

# Menus de la semaine

☞ Du lundi 1er juin au samedi 6 juin 2026 – S.23 ☞

	Lundi	Mardi	Merc.	Jeudi	Vendredi	Samedi
<b>Déjeuner : Les Bébés</b>	Soupe + viande ou poisson ou protéine végétale adapté à l'enfant Laitage ou compote					
<b>Déjeuner : Les plus grands</b>	Melon	Soupe du jour	Salade tomates mozzarella*	Soupe du jour	Feuilletés au fromage*	Menu adapté aux enfants présents
	Pâtes Bolognaise*	Cake courgette fêta*	Croque- monsieur au jambon*	Riz Cantonnais*	Brandade de poisson blanc*	
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
	<p align="center"><b>Composition des collations et goûters</b></p> <p align="center"><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></p> <p align="center"><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></p> <p align="center"><i> NB : pas de changement pour les plus jeunes avec les laitages, compotes et biscuits premier âge.</i></p>					
<b>Dîner</b>	Soupe du jour ou potage ou petit plat préparé et laitage ou compote					

Bon appétit  
Les  
Pouparous !!!

*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

**Pâtisserie de la  
semaine :  
Muffins raisins  
secs**

