Menus de la semaine

Du lundi 27 juillet au samedi 1er août 2026 – S.31

	Lundi	Mardi	Merc.	Jeudi	Vendredi	Samedi
Déjeuner : Les Bébés	Soupe + viande ou poisson ou protéine végétale adapté à l'enfant Laitage ou compote					
Déjeuner : Les plus grands	Salade de tomates Brandade de saumon* Dessert	Soupe du jour Filet de poulet, crème et champignons* Gnocchis* Dessert	Feuilletés au fromage* Boulettes de bœuf aux carottes* Dessert	Flammenkuche * Œufs durs* Epinards béchamel* Dessert	**Petit buffet** Tomates cerises Mozzarella* Melon Mini-burger poisson* Pommes noisettes* Dessert	Menu adapté aux enfants présents
	Composition des collations et goûters *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…* *NB : pas de changement pour les plus jeunes avec les laitages, compotes et biscuits premier âge.*					**Pâtisserie de la semaine : Pancakes**
Dîner	**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