

Menus de la semaine

☞ Du lundi 24 août au samedi 29 août 2026 – S.35 ☞

Bon appétit Les Pouparous !!!		Lundi	Mardi	Merc.	Jeudi	Vendredi	Samedi	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 ✓ Oeufs ✓ Lait de vache ✓ Fruits et légumineuses ✓ Céleri ✓ Moutarde ✓ Sésame ✓ Poissons, crustacés Viandes Origine France	
	Déjeuner : Les Bébés	Soupe + viande ou poisson ou protéine végétale adapté à l'enfant Laitage ou compote							
	Déjeuner : Les plus grands	Melon Pâtes bolognaise* Dessert	Concombre en salade* Saumon* Purée brocolis pomme de terre* Dessert	Toasts au pâté* Jambon de dinde Haricots verts persillés Dessert	Soupe du jour Croque-monsieur jambon béchamel* Dessert	Soupe du jour Omelette courgette emmental* 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.								
	Dîner	Soupe du jour ou potage ou petit plat préparé et laitage ou compote							

Bonne rentrée à tous !

**Pâtisserie de la
semaine :
Gâteau au
yaourt**

