Menus de la semaine

Du lundi 2 novembre au samedi 7 novembre 2026 – S.45

Bon appétit Les Pouparous !!!

	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	Soupe du jour Spaghettis carbonara* Dessert	Soupe du jour Cake jambon, olives vertes* Dessert	Feuilletés au fromage* Poisson pané* Purée de pomme de terre et carottes* Dessert	Toasts au pâté* Saumon* Ratatouille Dessert	Soupe du jour Salade Ebly* (tomate, maïs, thon) Dessert	Menu adapté aux enfants présents
Dîner	Soupe du jour ou potage ou petit plat préparé et laitage ou compote					

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 :

Moelleux aux pommes

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