



MENU DES BEBES du 29/05 AU 23/06/2023

Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

<p>LUNDI 29/05</p> <p>FERIE</p>	<p>MARDI 30/05</p> <p>Roti de dinde Purée courgettes Floraline Petit suisse Bio</p> <p>Yaourt nature + Compote vanille</p>	<p>MERCREDI 31/05</p> <p>Jambon blanc Purée betteraves/carottes Semoule (couscous) Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc + Compote pêche</p>	<p>JEUDI 1/06</p> <p>Bœuf haché* Purée d'haricots verts Purée PDT/Patate douce Carré frais Bio + Compote Bio</p> <p>Yaourt nature + Compote de banane</p>	<p>VENDREDI 2/06</p> <p>Filet de Hocki Purée de carottes Polenta Fromage blanc</p> <p>Petit suisse + Compote de poires</p>
<p>LUNDI 5/06</p> <p>Bœuf haché* Purée de brocolis Pâtes étoilées Vache qui rit bio + Cpte</p> <p>Fromage blanc + Compote de pommes</p>	<p>MARDI 6/06</p> <p>Filet de poulet Purée d'épinards Boulgours St Moret + Compote abricot</p> <p>Yaourt nature + Cpte de pêches</p>	<p>MERCREDI 7/06</p> <p>Jambon blanc Purée panais/carottes Polenta Fromage blanc</p> <p>Petit suisse + Compote de pommes</p>	<p>JEUDI 8/06</p> <p>Roti de dinde Purée de courgettes Purée de PDT Yaourt nature Bio</p> <p>Faisselle + Compote de poires</p>	<p>VENDREDI 9/06</p> <p>Filet de colin Purée de carottes Semoule de blé Petit suisse Bio</p> <p>Fromage blanc + Compote de banane</p>
<p>LUNDI 12/06</p> <p>Filet de poulet Purée de courgettes Floraline Fromage blanc</p> <p>Petit suisse nature + Compote d'abricots</p>	<p>MARDI 13/06</p> <p>Jambon blanc Purée d'haricots verts Purée de PDT Vache qui rit Bio + Cpte</p> <p>Faisselle + Compote vanille</p>	<p>MERCREDI 14/06</p> <p>Bœuf haché* Purée de courges Semoule couscous Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc + Compote de pommes</p>	<p>JEUDI 15/06</p> <p>Roti de dinde Purée de carottes Boulgours Fromage blanc</p> <p>Petit suisse + Compote pruneaux</p>	<p>VENDREDI 16/06</p> <p>Filet de cabillaud Purée de carotte/potiron Semoule de blé Petit suisse nature Bio</p> <p>Yaourt nature + Compote de pêches</p>
<p>LUNDI 19/06</p> <p>Jambon blanc Purée courgettes Polenta Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc + Compote de pommes</p>	<p>MARDI 20/06</p> <p>Roti de dinde Purée de carottes Pâtes alphabets Petit suisse Bio</p> <p>Yaourt nature + Compote de banane</p>	<p>MERCREDI 21/06</p> <p>Bœuf haché* Purée d'épinards Purée PDT/Patate douce Carré frais Bio + cpte Bio</p> <p>Petit suisse nature + Compote de poires</p>	<p>JEUDI 22/06</p> <p>Filet de poulet Purée de potiron Semoule (couscous) Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc + Compote vanille</p>	<p>VENDREDI 23/06</p> <p>Filet de hocki Purée betteraves/carottes Boulgours Fromage blanc</p> <p>Petit suisse + Compote d'abricots</p>



*Toutes nos Viandes Bovines sont d'origine française ou de l'union européenne - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Mot en gras = complément céréalier,

Menus réalisés en collaboration avec le Pôle Maison de l'Enfance - ST MAX TRAITEUR / P.A. DU CHEMIN D'AIX / 83470 ST MAXIMIN

Information allergène: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers