



# MENU DES BEBES du 11/03 au 05/04/2024

Notre Chef de cuisine vous propose :



Avec 80% de produits issus de l'Agriculture Biologique dans le repas

ST MAX TRAITEUR

<b>LUNDI 11/03</b> Roti de dinde Purée de brocolis <b>Pâtes étoilées</b> Yaourt nature Bio  Fromage blanc + Compote pommes	<b>MARDI 12/03</b> Bœuf haché* Purée de carottes <b>Floraline</b> Petit suisse Bio  Yaourt nature + compote d'abricots	<b>MERCREDI 13/03</b> Filet de poulet Purée betteraves/carottes <b>Polenta</b> Yaourt nature Bio  Fromage blanc + Cpte pomme/coing	<b>JEUDI 14/03</b> Jambon blanc Purée potiron <b>Semoule (couscous)</b> Fromage blanc  Yaourt nature + compote banane	<b>VENDREDI 15/03</b> Filet de colin Purée d'haricots verts <b>Purée PDT/Patate douce</b> Carré frais Bio + Cpte Bio  Petit suisse + compote poires
<b>LUNDI 18/03</b> Roti de dinde Purée de courges <b>Boulgours</b> Yaourt nature Bio  Fromage blanc + Compote pêche	<b>MARDI 19/03</b> Jambon blanc Purée d'épinards <b>Semoule couscous</b> St Moret + Cpte pomme  Yaourt nature + Compote pruneaux	<b>MERCREDI 20/03</b> Bœuf haché* Purée de potiron <b>Pâtes alphabet</b> Fromage blanc  Faisselle + compote pomme	<b>JEUDI 21/03</b> Filet de poulet Purée de courgettes <b>Purée de PDT</b> Yaourt nature Bio  Petit suisse + Compote poires	<b>VENDREDI 22/03</b> Filet de hocki Purée de carottes <b>Semoule de blé</b> Petit suisse Bio  Fromage blanc + Compote banane
<b>LUNDI 25/03</b> Filet de poulet Purée de courgettes <b>Floraline</b> Fromage blanc  Petit suisse nature + Compote banane	<b>MARDI 26/03</b> Jambon blanc Purée de potiron <b>Boulgours</b> Yaourt nature Bio  Fromage blanc + compote poires	<b>MERCREDI 27/03</b> Bœuf haché* Purée de carottes <b>Semoule couscous</b> Fromage blanc  Yaourt nature + Compote de pommes	<b>JEUDI 28/03</b> Roti de dinde Purée betteraves/courges <b>Semoule de blé</b> Petit suisse nature Bio  Petit suisse + Compote vanille	<b>VENDREDI 29/03</b> Filet de colin Purée d'haricots verts <b>Purée de PDT</b> Vache qui rit Bio + Cpte  Yaourt nature + compote coings
<b>LUNDI 01/04</b>   <b>FÉRIÉ</b>	<b>MARDI 02/04</b> Filet de poulet Purée de carottes <b>Polenta</b> Yaourt nature Bio  Fromage blanc + Compote de pommes	<b>MERCREDI 03/04</b> Bœuf haché* Purée de courgettes <b>Pâtes alphabets</b> Petit suisse Bio  Yaourt nature + Compote de banane	<b>JEUDI 05/04</b> Jambon blanc Purée potiron <b>Semoule (couscous)</b> Yaourt nature Bio  Fromage blanc + Compote vanille	<b>VENDREDI 06/04</b> Filet de cabillaud Purée de carottes/panais <b>Boulgours</b> Fromage blanc  Petit suisse + Compote pruneaux



\*Toutes nos Viandes Bovines sont d'origine française - 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