



MENU DES BEBES du 3/06 au 28/06/2024

Notre Chef de cuisine vous propose :

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



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 3/06 Filet de poulet Purée de courge Boulgour Fromage blanc Petit suisse nature + Compote d'abricots	MARDI 4/06 Jambon blanc Purée d'haricots verts Purée PDT/Patate douce Carré frais + Compote Yaourt nature + Compote vanille	MERCREDI 5/06 Roti de dinde Purée betteraves/carottes Semoule (couscous) Yaourt nature Fromage blanc + Compote pêche	JEUDI 6/06 Bœuf haché* Purée courgettes Floraline Petit suisse Yaourt nature + Compote de banane	VENDREDI 7/06 Filet de Hocki Purée de carottes Polenta Fromage blanc Petit suisse + Compote de poires
LUNDI 10/06 Bœuf haché* Purée de brocolis Pâtes étoilées Yaourt nature Fromage blanc + Compote de pommes	MARDI 11/06 Filet de poulet Purée d'épinards Semoule couscous St Moret + Compote abricot Yaourt nature + Cpte de pêches	MERCREDI 12/06 Jambon blanc Purée panais/carottes Polenta Fromage blanc Petit suisse + Compote de pommes	JEUDI 13/06 Roti de dinde Purée de courgettes Purée de PDT Yaourt nature Faisselle + Compote de poires	VENDREDI 14/06 Filet de colin Purée de carottes Semoule de blé Petit suisse Fromage blanc + Compote de banane
LUNDI 17/06 Bœuf haché* Purée de courgettes Floraline Fromage blanc Petit suisse nature + Compote d'abricots	MARDI 18/06 Jambon blanc Purée d'haricots verts Purée de PDT Vache qui rit + Cpte Yaourt nature + Compote vanille	MERCREDI 19/06 Filet de poulet Purée courges/betteraves Semoule couscous Yaourt nature Fromage blanc + Compote de pommes	JEUDI 20/06 Roti de dinde Purée de carottes Boulgours Fromage blanc Petit suisse + Compote pruneaux	VENDREDI 21/06 Filet de cabillaud Purée de carotte/potiron Semoule de blé Petit suisse nature Yaourt nature + Compote de pêches
LUNDI 24/06 Jambon blanc Purée courgettes Semoule (couscous) Yaourt nature Fromage blanc + Compote de pommes	MARDI 25/06 Filet de poulet Purée de carottes Pâtes alphabets Petit suisse Yaourt nature + Compote de banane	MERCREDI 26/06 Bœuf haché* Purée d'épinards Purée PDT/Patate douce Carré frais + cpte Petit suisse nature + Compote de poires	JEUDI 27/06 Roti de dinde Purée de potiron Polenta Yaourt nature Fromage blanc + Compote vanille	VENDREDI 28/06 Filet de hocki Purée de brocolis Boulgours Fromage blanc Petit suisse + Compote d'abricots



*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