

# MENU DES BEBES du 31/03 au 25/04/2025

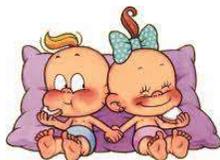
Notre Chef de cuisine vous propose :

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



ST MAX TRAITEUR

<p><b>LUNDI 31/03</b> Bœuf haché* Purée potiron <b>Pâtes étoilées</b> Yaourt nature  Fromage blanc + Compote de pommes</p>	<p><b>MARDI 1/04</b> Jambon blanc Purée d'haricots verts <b>Purée PDT/Patate douce</b> Vaque qui rit + Cpte  Yaourt nature + compote d'abricots</p>	<p><b>MERCREDI 2/04</b> Filet de poulet Purée de carottes/panais <b>Semoule (couscous)</b> Yaourt nature  Petit suisse + Cpte pomme/coing</p>	<p><b>JEUDI 3/04</b> Roti de dinde Purée de brocolis <b>Polenta</b> Fromage blanc  Yaourt nature + Compote banane</p>	<p><b>VENDREDI 4/04</b> Filet de colin Purée de courges <b>Floraline</b> Petit suisse  Fromage blanc + Compote poires</p>
<p><b>LUNDI 7/04</b> Roti de dinde Purée de courges <b>Boulgours</b> Yaourt nature  Fromage blanc + Compote pêche</p>	<p><b>MARDI 8/04</b> Bœuf haché* Purée de courgettes <b>Purée de PDT</b> Petit suisse  Yaourt nature + Compote pruneaux</p>	<p><b>MERCREDI 9/04</b> Filet de poulet Purée de potiron <b>Semoule couscous</b> Fromage blanc  Faisselle + compote de pommes</p>	<p><b>JEUDI 10/04</b> Jambon blanc Purée d'épinards <b>Pâtes alphabet</b> St Moret + Cpte  Petit suisse + Compote banane</p>	<p><b>VENDREDI 11/04</b> Filet de cabillaud Purée de carottes <b>Semoule de blé</b> Petit suisse  Fromage blanc + Compote poires</p>
<p><b>LUNDI 14/04</b>   <b>VACANCES</b></p>	<p><b>MARDI 15/04</b>   <b>VACANCES</b></p>	<p><b>MERCREDI 16/04</b>   <b>VACANCES</b></p>	<p><b>JEUDI 17/04</b>   <b>VACANCES</b></p>	<p><b>VENDREDI 18/04</b>   <b>VACANCES</b></p>
<p><b>LUNDI 21/04</b>  </p>	<p><b>MARDI 22/04</b> Bœuf haché* Purée de carottes <b>Semoule (couscous)</b> Yaourt nature  Fromage blanc + Compote de pommes</p>	<p><b>MERCREDI 23/04</b> Filet de poulet Purée de courgettes <b>Pâtes alphabets</b> Petit suisse  Yaourt nature + Compote pêches</p>	<p><b>JEUDI 24/04</b> Jambon blanc Purée potiron <b>Polenta</b> Yaourt nature  Fromage blanc + Compote pruneaux</p>	<p><b>VENDREDI 25/04</b> Filet de colin Purée d'épinards <b>Floraline</b> Kiri + Cpte  Petit suisse + Compote vanille</p>



\*Toutes nos Viandes Bovines sont d'origine française - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Mot en gras = complément céréalié,

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

