

FR
83.116.005
CE

MENU DES BEBES du 03/01 au 27/01/2023

Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR



	<p>MARDI 3/01</p> <p>Jambon blanc Purée de carottes Floraline Petit suisse Bio</p> <p>Yaourt nature + boudoir + compote fraise</p>	<p>MERCREDI 4/01</p> <p>Bœuf haché* Purée betteraves/carottes Polenta Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc + galette + Compote pomme/coing</p>	<p>JEUDI 5/01</p> <p>Filet de poulet Purée courgettes Semoule (couscous) Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature + p. brun + compote banane</p>	<p>VENDREDI 6/01</p> <p>Filet de colin Purée d'haricots verts Purée PDT/Patate douce Carré frais Bio + Cpte Bio</p> <p>Petit suisse + boudoir + compote poires</p>
<p>LUNDI 9/01</p> <p>Roti de dinde Purée de courges Boulgours Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc + galette + Compote vanille</p>	<p>MARDI 10/01</p> <p>Filet de poulet Purée d'épinards Semoule couscous St Moret+Cpte pomme</p> <p>Yaourt nature + p. brun + Compote pruneau</p>	<p>MERCREDI 11/01</p> <p>Jambon blanc Purée de carottes Purée de PDT Fromage blanc</p> <p>Faisselle + boudoir + compote pomme</p>	<p>JEUDI 12/01</p> <p>Bœuf haché* Purée de courgettes Pâtes alphabet Yaourt nature Bio</p> <p>Petit suisse + galette + Compote poires</p>	<p>VENDREDI 13/01</p> <p>Filet de hocki Purée de potiron Semoule de blé Petit suisse Bio</p> <p>Fromage blanc + p. brun + Compote banane</p>
<p>LUNDI 16/01</p> <p>Bœuf haché* Purée de courgettes Floraline Fromage blanc + boudoir</p> <p>Petit suisse nature + Compote banane</p>	<p>MARDI 17/01</p> <p>Filet de poulet Purée de potiron Boulgours Yaourt nature Bio</p> <p>Faisselle + galette + Compote poires</p>	<p>MERCREDI 18/01</p> <p>Roti de dinde Purée de carottes Semoule couscous Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature + p. brun + Compote de pommes</p>	<p>JEUDI 19/01</p> <p>Jambon blanc Purée d'haricots verts Purée de PDT Vache qui rit Bio + Cpte</p> <p>Petit suisse + boudoir + Compote fraise</p>	<p>VENDREDI 20/01</p> <p>Filet de cabillaud Purée de carotte/potiron Semoule de blé Petit suisse nature Bio</p> <p>Yaourt nature + galette + compote coings</p>
<p>LUNDI 23/01</p> <p>Bœuf haché* Purée potiron Polenta Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc + p. brun + Compote de pommes</p>	<p>MARDI 24/01</p> <p>Jambon blanc Purée de courgettes Pâtes alphabets Petit suisse Bio</p> <p>Yaourt nature + boudoir + Compote de banane</p>	<p>MERCREDI 25/01</p> <p>Roti de dinde Purée d'épinards Purée PDT/Patate douce Carré frais Bio + cpte Bio</p> <p>Petit suisse nature + galette + Compote de poires</p>	<p>JEUDI 26/01</p> <p>Filet de poulet Purée de carottes Semoule (couscous) Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc + p. brun + Compote vanille</p>	<p>VENDREDI 27/01</p> <p>Filet de merlu Purée de betteraves/panais Boulgours Fromage blanc</p> <p>Petit suisse + boudoir + Compote pruneaux</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