

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