



MENU DES BEBES du 4 au 29/04 2022

Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

<p>LUNDI 4/04</p> <p>Bœuf haché* Purée de brocolis Pâtes étoilées Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc +Sablé + Compote pommes</p>	<p>MARDI 5/04</p> <p>Jambon blanc Purée de carottes Semoule de blé Petit suisse Bio</p> <p>Yaourt nature + P. brun + Compote d'abricots</p>	<p>MERCREDI 6/04</p> <p>Filet de poulet Purée betteraves/carottes Polenta Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc + Boudoir + Cpte pomme/coing</p>	<p>JEUDI 7/04</p> <p>Roti de dinde Purée potiron Semoule (couscous) Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature + Sablé + Compote banane</p>	<p>VENDREDI 8/04</p> <p>Filet de colin Purée d'haricots verts Purée PDT/Patate douce Vahe qui rit Bio + Cpte</p> <p>Petit suisse + P. brun + Compote poires</p>
<p>LUNDI 11/04</p> <p>Jambon blanc Purée de courges/panais Boulgours Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc + Boudoir + Compote pêche</p>	<p>MARDI 12/04</p> <p>Roti de dinde Purée d'épinards Semoule couscous St Moret + Cpte pomme</p> <p>Yaourt nature + Sablé + Compote pruneau</p>	<p>MERCREDI 13/04</p> <p>Filet de poulet Purée de potiron Pâtes alphabet Fromage blanc</p> <p>Faisselle + P. brun + Compote vanille</p>	<p>JEUDI 14/04</p> <p>Bœuf haché* Purée de courgettes Purée de PDT Yaourt nature Bio</p> <p>Yaourt nature + Boudoir + Compote poires</p>	<p>VENDREDI 15/04</p> <p>Filet de hocki Purée de carottes Floraline Petit suisse Bio</p> <p>Fromage blanc + Sablé + Compote banane</p>
<p>LUNDI 18/04</p> <p>FERIE</p> 	<p>MARDI 19/04</p> <p>Filet de poulet Purée de potiron Boulgours Yaourt nature Bio</p> <p>Faisselle + P. brun + Compote poires</p>	<p>MERCREDI 20/04</p> <p>Bœuf haché* Purée de carottes Semoule couscous Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature + Boudoir + Compote de pommes</p>	<p>JEUDI 21/04</p> <p>Roti de dinde Purée d'haricots verts Purée de PDT Kiri + Cpte</p> <p>Petit suisse + Sablé + Compote pruneaux</p>	<p>VENDREDI 22/04</p> <p>Filet de colin Purée de carotte/potiron Semoule de blé Petit suisse nature Bio</p> <p>Yaourt nature + P.brun + Compote coings</p>
<p>LUNDI 25/04</p> <p>Bœuf haché* Purée de carottes Polenta Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc + Boudoir + Compote de pommes</p>	<p>MARDI 26/04</p> <p>Roti de dinde Purée de courgettes Pâtes alphabets Petit suisse Bio</p> <p>Yaourt nature + Sablé + Compote de banane</p>	<p>MERCREDI 27/04</p> <p>Jambon blanc Purée d'épinards Purée PDT/Patate douce Carré frais Bio + cpte Bio</p> <p>Petit suisse nature + P. brun + Compote pêche</p>	<p>JEUDI 28/04</p> <p>Filet de poulet Purée potiron Semoule (couscous) Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc + Boudoir + Compote vanille</p>	<p>VENDREDI 29/04</p> <p>Filet de cabillaud Purée de betteraves/panais Boulgours Fromage blanc</p> <p>Petit suisse + Sablé + 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