



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 26 AVRIL 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Porte DrômArdèche Grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Porte DrômArdèche Grand
LUNDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de poisson Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Salade de brocolis BIO Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Pont L'Evêque AOP Fruit	Salade de brocolis BIO Cappelletti ricotta épinards sauce crème Pont L'Evêque AOP Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef Pain	Petit suisse BIO Compote pommes cassis Pain et chocolat tablette	Petit suisse BIO Compote pommes cassis Pain et chocolat tablette
MARDI	Déjeuner Purée de choux fleurs BIO Compote de poires du chef	Haché fin de volaille Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Salade d'haricots beurre Emincé de volaille nature crêche Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Saint paulin BIO Fruits BIO de saison	Taboulé BIO Emincé de volaille aux herbes (français) Chou fleur BIO béchamel Saint paulin BIO Fruits BIO de saison
	Goûter Compote de poires du chef	Fromage blanc BIO Compote de poires du chef Boudoirs	Fromage blanc BIO Compote de poires du chef Petits beurres	Fromage blanc BIO Compote de poires du chef Petits beurres
MERCREDI	Déjeuner Purée d'haricots beurre Compote pomme banane du chef	Haché fin de volaille Purée de haricots beurre et pommes de terre Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Betteraves BIO en salade Sauté de veau nature Purée de haricots beurre et pommes de terre Brie Fruit	Betteraves BIO en salade Sauté de veau au jus Semoule BIO Brie Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef Boudoirs	Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef Petit cake au chocolat	Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef Petit cake au chocolat
JEUDI	Déjeuner Purée carottes fraîches BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de poisson Purée de carottes fraîches BIO et pommes de terre Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Salade de choux fleur vinaigrette Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes fraîches BIO et pommes de terre Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison	Salade de pâtes BIO Filet de poisson sauce ensoleillée Carottes fraîches BIO persillées Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Pain	Compote de pommes BIO du chef Pain et chanteneige	Compote de pommes BIO du chef Pain et chanteneige
VENDREDI	Déjeuner Purée de betteraves BIO Compote pomme banane du chef	Haché fin de volaille Purée betteraves et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Radis émincés en salade Sauté de volaille (français) Purée betteraves et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Radis émincés en salade Sauté de volaille au jus Riz BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef Boudoirs	Fromage blanc BIO Gâteau du chef à la fleur d'oranger Fruit de saison	Fromage blanc BIO Gâteau du chef à la fleur d'oranger Fruit de saison

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 27 AVRIL 2026 AU 3 MAI 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Porte DrômArdèche Grand

		1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Porte DrômArdèche Grand
LUNDI	Déjeuner	Purée de courgettes BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de poisson Purée de courgettes et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Salade de haricots verts Omelette Purée de courgettes et pommes de terre BIO Cantal AOP Fruits BIO de saison	Salade de pomme de terre BIO Omelette au coulis de tomate Courgettes persillées BIO Cantal AOP Fruits BIO de saison
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Boudoirs	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Galettes St Michel	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Galettes St Michel
MARDI	Déjeuner	Purée de petits pois BIO Compote de poires du chef	Haché fin de volaille Purée de petits pois BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Carottes râpées BIO Sauté de volaille (français) Purée de petits pois BIO Carré du Trièves BIO Compote de poires du chef	Carottes râpées BIO Sauté de volaille au jus Purée de pommes de terre BIO Carré du Trièves BIO Compote de poires du chef
	Goûter	Compote de poires du chef	Petit suisse BIO Compote de poires du chef Pain	Petit suisse BIO Fruit Pain et chocolat tablette	Petit suisse BIO Fruit Pain et chocolat tablette
MERCREDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Tomates en salade Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Gâteau du chef au yaourt	Tomates fraîches BIO rondelle Blanquette de poisson Carottes BIO persillées Petit suisse BIO Gâteau du chef au yaourt
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef Pain	Fruits BIO de saison Pain et Petit moulé	Fruits BIO de saison Pain et Petit moulé
JEUDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO Compote pomme banane du chef	Haché fin de bœuf Purée d'épinards et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Concombres vinaigrette ciboulette Sauté de bœuf nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Camembert BIO Compote pomme banane du chef	Concombre vinaigrette Sauté de bœuf BIO à la provençale Gnocchis Camembert BIO Compote pomme banane du chef
	Goûter	Compote pomme banane du chef	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef Pain	Yaourt nature BIO Fruit Pain et beurre	Yaourt nature BIO Fruit Pain et beurre
VENDREDI	Déjeuner				
	Goûter				

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 4 MAI 2026 AU 10 MAI 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Porte DrômArdèche Grand

		1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Porte DrômArdèche Grand
LUNDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de boeuf Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Betteraves en salade Sauté de veau nature Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Saint nectaire AOP Fruit	Betteraves en salade Sauté de veau au jus Riz BIO Saint nectaire AOP Fruit
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef Boudoirs	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef Madeleine	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef Madeleine
MARDI	Déjeuner	Purée de courgettes BIO Compote pommes cassis	Haché fin de volaille Purée de courgettes et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pommes cassis	Céleri frais râpé vinaigrette Jambon blanc Purée de courgettes et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Fruits BIO de saison	Céleri frais râpé vinaigrette Jambon blanc Purée de patate douce Fromage blanc BIO Fruits BIO de saison
	Goûter	Compote pommes cassis	Yaourt nature BIO Compote pommes cassis Pain	Compote pommes cassis Pain et chanteneige BIO	Compote pommes cassis Pain et chanteneige BIO
MERCREDI	Déjeuner	Purée de choux fleurs BIO Purée de pommes abricots BIO	Haché fin de poisson Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Purée de pommes abricots BIO	Carottes râpées vinaigrette Omelette BIO Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Fromage bleu BIO Purée de pommes abricots BIO	Carottes râpées BIO Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO Fromage bleu BIO Purée de pommes abricots BIO
	Goûter	Purée de pommes abricots BIO	Petit suisse BIO Purée de pommes abricots BIO Pain	Petit suisse BIO Fruit Pain et confiture	Petit suisse BIO Fruit Pain et confiture
JEUDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Compote pomme banane du chef	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Tomates en salade Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Fruits BIO de saison	Taboulé BIO Filet de colin sauce curry Courgettes persillées BIO Petit suisse BIO Fruits BIO de saison
	Goûter	Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef Pain	Tartare ail et fines herbes Compote pomme banane du chef Pain	Tartare ail et fines herbes Compote pomme banane du chef Pain
VENDREDI	Déjeuner				
	Goûter				

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 11 MAI 2026 AU 17 MAI 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Porte DrômArdèche Grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Porte DrômArdèche Grand
LUNDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de poisson Purée d'épinards et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Melon Oeuf dur BIO Purée d'épinards et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit	Maïs BIO en salade Oeufs BIO à la béchamel Epinards hachés BIO Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef Pain	Compote de pommes BIO du chef Pain et St Bricet	Compote de pommes BIO du chef Pain et St Bricet
MARDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Purée pomme fraise	Haché fin de boeuf Purée de carottes et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Purée pomme fraise	Courgettes fraîches râpées vinaigrette Egrené de boeuf VBF nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Chanteneige BIO Purée pomme fraise	Courgettes râpées nature Sauce bolognaise (boeuf) Purée de patate douce Chanteneige BIO Purée pomme fraise
	Goûter Purée pomme fraise	Fromage blanc BIO Purée pomme fraise Boudoirs	Fromage blanc BIO Fruit Galettes St Michel	Fromage blanc BIO Fruit Galettes St Michel
MERCREDI	Déjeuner Purée d'haricots beurre Compote de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de haricots beurre et pommes de terre Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO	Concombre vinaigrette Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots beurre et pommes de terre Bûchette mélangée Fruits BIO de saison	Concombre vinaigrette Filet de poisson sauce tomate basilic Torsades Bûchette mélangée Fruits BIO de saison
	Goûter Compote de pommes BIO	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO Pain	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO Pain et chocolat tablette	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO Pain et chocolat tablette
JEUDI	Déjeuner Purée de brocolis BIO Compote de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de brocolis et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO	Macédoine vinaigrette Filet de poisson au court bouillon Purée de brocolis et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit	Macédoine vinaigrette Filet de poisson au court bouillon Riz BIO Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO Boudoirs	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO Galettes St Michel	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO Galettes St Michel
VENDREDI	Déjeuner Purée de brocolis BIO Compote de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de brocolis et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO	Macédoine vinaigrette Filet de poisson au court bouillon Purée de brocolis et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit	Macédoine vinaigrette Filet de poisson au court bouillon Riz BIO Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO Boudoirs	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO Galettes St Michel	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO Galettes St Michel

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 18 MAI 2026 AU 24 MAI 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Porte DrômArdèche Grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Porte DrômArdèche Grand
LUNDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO Compote pomme abricot	Haché fin de poisson Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme abricot	Carottes râpées vinaigrette Oeuf dur BIO Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Carré du Trièves BIO Compote pomme abricot	Carottes râpées BIO Lasagnes de légumes Carré du Trièves BIO Compote pomme abricot
	Goûter Compote pomme abricot	Yaourt nature BIO Compote pomme abricot Boudoirs	Yaourt nature BIO Fruit Petits beurres	Yaourt nature BIO Fruit Petits beurres
MARDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO Purée pomme fraise	Haché fin de poisson Purée d'épinards et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Purée pomme fraise	Radis émincés en salade Filet de poisson au court bouillon Purée d'épinards et pommes de terre BIO Vache qui rit BIO Fruit	Radis émincés en salade Filet de poisson sauce crème Gnocchis Vache qui rit BIO Fruit
	Goûter Purée pomme fraise	Fromage blanc BIO Purée pomme fraise Pain	Fromage blanc BIO Purée pomme fraise Pain et beurre	Fromage blanc BIO Purée pomme fraise Pain et beurre
MERCREDI	Déjeuner Purée de courgettes BIO Compote de pêches	Haché fin de volaille Purée de courgettes et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pêches	Salade d'haricots beurre Emincé de volaille nature crêche Purée de courgettes et pommes de terre BIO Bûche du pilat Fruits BIO de saison	Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Emincé de volaille au paprika (français) Carottes persillées Bûche du pilat Fruits BIO de saison
	Goûter Compote de pêches	Petit suisse BIO Compote de pêches Boudoirs	Petit suisse BIO Compote de pêches Madeleine	Petit suisse BIO Compote de pêches Madeleine
JEUDI	Déjeuner Purée de brocolis BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de boeuf Purée de brocolis et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Salade coleslaw Sauté de veau nature Purée de brocolis et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Fruit	Taboulé BIO Sauté de Veau aux olives Brocolis BIO persillés Fromage blanc BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Pain	Tartare ail et fines herbes Compote de pommes BIO du chef Pain	Tartare ail et fines herbes Compote de pommes BIO du chef Pain
VENDREDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Compote pomme banane du chef	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Tomates fraîches BIO rondelle Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Cantal AOP Compote pomme banane du chef	Tomates fraîches BIO rondelle Chili sin carne Riz BIO Cantal AOP Compote pomme banane du chef
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef Pain	Fromage blanc BIO Fruit Pain et chocolat tablette	Fromage blanc BIO Fruit Pain et chocolat tablette

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 25 MAI 2026 AU 31 MAI 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Porte DrômArdèche Grand

1. Menu bébé

2. Menu petit

3. Menu moyen

4. Porte DrômArdèche Grand

	1. Menu bébé		2. Menu petit		3. Menu moyen		4. Porte DrômArdèche Grand	
LUNDI	Déjeuner							
	Goûter							
MARDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Betteraves en salade Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison	Salade de lentilles BIO Filet de lieu sauce ciboulette Carottes BIO persillées Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison			
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef Pain	Compote de pommes BIO du chef Pain et ptit cottentin	Compote de pommes BIO du chef Pain et ptit cottentin			
MERCREDI	Déjeuner	Purée de chou fleur BIO Compote pommes cassis	Haché fin de volaille Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pommes cassis	Carottes râpées BIO Jambon blanc Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Brie BIO Fruit	Salade de riz BIO Jambon blanc Poêlée de chou fleur BIO persillé Brie BIO Fruit			
	Goûter	Compote pommes cassis	Fromage blanc BIO Compote pommes cassis Pain	Fromage blanc BIO Compote pommes cassis Pain et chocolat tablette	Fromage blanc BIO Compote pommes cassis Pain et chocolat tablette			
JEUDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO Compote pomme framboise	Haché fin de poisson Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme framboise	Pastèque Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Chanteneige BIO Compote pomme framboise	Pastèque Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO Chanteneige BIO Compote pomme framboise			
	Goûter	Compote pomme framboise	Petit suisse BIO Compote pomme framboise Boudoirs	Petit suisse BIO Fruit Petits beurres	Petit suisse BIO Fruit Petits beurres			
VENDREDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de boeuf Purée d'épinards et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Salade de haricots verts Sauté de veau nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Fruit	Salade de haricots verts Sauté de veau au jus Gnocchis Fromage blanc BIO Fruit			
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Boudoirs	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Madeleine	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Madeleine			

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 1 JUIN 2026 AU 7 JUIN 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Porte DrômArdèche Grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Porte DrômArdèche Grand
LUNDI	Déjeuner Purée de petits pois BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de poisson Purée de petits pois BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Tomates fraîches BIO rondelle Omelette BIO Purée de petits pois BIO Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison	Salade de perles Omelette BIO Epinards hachés BIO Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef Pain	Compote pomme abricot Pain et samos	Compote pomme abricot Pain et samos
MARDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO Compote pomme banane du chef	Haché fin de volaille Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Céleri frais râpé vinaigrette Sauté de volaille (français) Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Pont L'Evêque AOP Fruit	Céleri frais râpé vinaigrette Blanquette de volaille française à l'ancienne Semoule BIO Pont L'Evêque AOP Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef Boudoirs	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef Galettes St Michel	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef Galettes St Michel
MERCREDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Melon Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Vache qui rit BIO Compote de pommes BIO du chef	Melon Filet de poisson sauce estragon Coquillettes BIO Vache qui rit BIO Compote de pommes BIO du chef
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Boudoirs	Yaourt nature BIO Fruit Petits beurres	Yaourt nature BIO Fruit Petits beurres
JEUDI	Déjeuner Purée de choux fleurs BIO Compote pomme banane du chef	Haché fin de boeuf Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Salade de haricots verts Sauté de bœuf nature Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Cantal AOP Fruits BIO de saison	Salade de pomme de terre BIO Sauté de boeuf au paprika Poêlée de chou fleur BIO persillé Cantal AOP Fruits BIO de saison
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef Pain	Fromage blanc BIO Compote pommes cassis Pain et chocolat tablette	Fromage blanc BIO Compote pommes cassis Pain et chocolat tablette
VENDREDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO Compote de poires du chef	Haché fin de volaille Purée d'épinards et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Salade coleslaw BIO Emincé de volaille nature crêche Purée d'épinards et pommes de terre BIO Vache picon Brownies du chef	Coleslaw BIO du chef Emincé de volaille sauce safranée (français) Purée aux 3 légumes Vache picon Brownies du chef
	Goûter Compote de poires du chef	Petit suisse BIO Compote de poires du chef Pain	Petit suisse BIO Fruit Pain et beurre	Petit suisse BIO Fruit Pain et beurre

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



MENUS '4 SAISONS' | DU 8 JUIN 2026 AU 14 JUIN 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Porte DrômArdèche Grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Porte DrômArdèche Grand
LUNDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Compote pomme banane du chef	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Concombre vinaigrette Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Tomme du Trièves BIO Fruit	Concombres frais à la ciboulette Blanquette de poisson Riz BIO à la tomate Tomme du Trièves BIO Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef Boudoirs	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef Gaufrette vanille	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef Gaufrette vanille
MARDI	Déjeuner Purée de petits pois BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de poisson Purée de petits pois BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Gaspacho Oeuf dur BIO Purée de petits pois BIO Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison	Gaspacho Pizza fraîche recette grecque Lentilles au jus Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef Pain	Compote de pommes BIO du chef Pain et St Bricet	Compote de pommes BIO du chef Pain et St Bricet
MERCREDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO Compote de poires du chef	Haché fin de volaille Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Carottes râpées BIO Porc nature Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Carottes râpées BIO Carry de porc * Blé Petit suisse BIO Compote de poires du chef
	Goûter Compote de poires du chef	Fromage blanc BIO Compote de poires du chef Boudoirs	Fromage blanc BIO Gâteau du chef au citron Fruit de saison	Fromage blanc BIO Gâteau du chef au citron Fruit de saison
JEUDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de boeuf Purée d'épinards et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Betteraves en salade Sauté de boeuf BIO nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Camembert BIO Fruit	Salade de pâtes BIO Sauté de boeuf aux oignons BIO Courgettes fraîches à la béchamel Camembert BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef Boudoirs	Petit suisse BIO Compote de pêches Madeleine	Petit suisse BIO Compote de pêches Madeleine
VENDREDI	Déjeuner Purée de courgettes BIO Compote pomme banane du chef	Haché fin de poisson Purée de courgettes et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Salade de choux fleur vinaigrette Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes et pommes de terre BIO Emmental BIO Fruit	Taboulé BIO Filet de poisson sauce tomate basilic Haricots verts persillés Emmental BIO Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef Pain	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef Pain et confiture	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef Pain et confiture

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 15 JUIN 2026 AU 21 JUIN 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Porte DrômArdèche Grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Porte DrômArdèche Grand
LUNDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO Compote de poires du chef	Haché fin de volaille Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Carottes râpées vinaigrette Emincé de volaille nature crêche Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Carottes râpées BIO Emincé de volaille sauce safranée (français) Gratin de légumes du jardin Petit suisse BIO Compote de poires du chef
	Goûter Compote de poires du chef	Fromage blanc BIO Compote de poires du chef Pain	Fromage fondu le carré Fruits BIO de saison Pain	Fromage fondu le carré Fruits BIO de saison Pain
MARDI	Déjeuner Purée de courgettes BIO Compote pomme banane du chef	Haché fin de poisson Purée de courgettes et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Betteraves en salade Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes et pommes de terre BIO Pont L'Evêque AOP Fruits BIO de saison	Maïs en salade Filet de lieu sauce crème Courgettes persillées BIO Pont L'Evêque AOP Fruits BIO de saison
	Goûter Compote pomme banane du chef	Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef Pain	Petit suisse BIO Compote pomme framboise Pain et confiture	Petit suisse BIO Compote pomme framboise Pain et confiture
MERCREDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de boeuf Purée d'épinards et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Concombre vinaigrette Sauté de bœuf nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Tomme grise d'Auvergne Purée de pommes abricots BIO	Concombres frais en salade Tajine de boeuf Boulghour BIO Tomme grise d'Auvergne Purée de pommes abricots BIO
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Boudoirs	Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux pépites de chocolat Fruit de saison	Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux pépites de chocolat Fruit de saison
JEUDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Compote pomme banane du chef	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Courgettes fraîches râpées vinaigrette Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison	Courgettes fraîches râpées vinaigrette Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison
	Goûter Compote pomme banane du chef	Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef Pain	Tartare ail et fines herbes Compote pommes cassis Pain	Tartare ail et fines herbes Compote pommes cassis Pain
VENDREDI	Déjeuner Purée de brocolis BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de volaille Purée de brocolis et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Melon Rôti de volaille nature Purée de brocolis et pommes de terre BIO Vache picon Compote de pommes BIO du chef	Pastèque BIO Rôti de volaille froid (français) Pommes de terre BIO vapeur Vache picon Compote de pommes BIO du chef
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef Boudoirs	Fromage blanc BIO Crêpe fraîche sucrée Fruit de saison	Fromage blanc BIO Crêpe fraîche sucrée Fruit de saison

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 22 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Porte DrômArdèche Grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Porte DrômArdèche Grand
LUNDI	Déjeuner Purée de betteraves BIO Compote de poires du chef	Haché fin de poisson Purée betteraves et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Radis émincés en salade Filet de poisson au court bouillon Purée betteraves et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Tomate BIO à la croque Filet de poisson sauce estragon Coquillettes BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef
	Goûter Compote de poires du chef	Petit suisse BIO Compote de poires du chef Pain	Fruits BIO de saison Pain et vache qui rit	Fruits BIO de saison Pain et vache qui rit
MARDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de volaille Purée de carottes et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Pastèque Emincé de volaille nature crêche Purée de carottes et pommes de terre BIO Tomme du Trièves BIO Compote de pommes BIO du chef	Pastèque Emincé de volaille basquaise (français) Riz BIO à la tomate Tomme du Trièves BIO Compote de pommes BIO du chef
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Pain	Yaourt nature BIO Fruit Pain et beurre	Yaourt nature BIO Fruit Pain et beurre
MERCREDI	Déjeuner Purée de courgettes BIO Compote pomme banane du chef	Haché fin de poisson Purée de courgettes et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Salade de choux fleur vinaigrette Omelette BIO Purée de courgettes et pommes de terre BIO Cantal AOP Fruits BIO de saison	Salade de pâtes tricolores Omelette BIO Courgettes fraîches à la béchamel Cantal AOP Fruits BIO de saison
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef Boudoirs	Fromage blanc BIO Compote pomme abricot Madeleine	Fromage blanc BIO Compote pomme abricot Madeleine
JEUDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO Compote de poires du chef	Haché fin de bœuf Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Carottes râpées BIO Sauté de bœuf nature Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Saint nectaire AOP Fruit	Salade de riz Sauté de bœuf au jus Ratatouille BIO Saint nectaire AOP Fruit
	Goûter Compote de poires du chef	Petit suisse BIO Compote de poires du chef Pain	Petit suisse BIO Compote de poires du chef Pain et confiture	Petit suisse BIO Compote de poires du chef Pain et confiture
VENDREDI	Déjeuner Purée de choux fleurs BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de volaille Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Melon Sauté de volaille (français) Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Gâteau à l'orange et cannelle	Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Sauté de volaille citron et olives (français) Semoule BIO Fromage blanc BIO Gâteau à l'orange et cannelle
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Boudoirs	Fromage les Fripons Fruits BIO de saison Pain	Fromage les Fripons Fruits BIO de saison Pain

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 29 JUN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Porte DrômArdèche Grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Porte DrômArdèche Grand
LUNDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de poisson Purée d'épinards et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Courgettes fraîches râpées vinaigrette Oeuf dur BIO Purée d'épinards et pommes de terre BIO Emmental BIO Compote de pommes BIO du chef	Courgettes fraîches râpées vinaigrette Chili sin carne Riz BIO Emmental BIO Compote de pommes BIO du chef
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Boudoirs	Yaourt nature BIO Fruit Galettes St Michel	Yaourt nature BIO Fruit Galettes St Michel
MARDI	Déjeuner Purée de brocolis BIO Compote pomme banane du chef	Haché fin de volaille Purée de brocolis et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Céleri frais râpé vinaigrette Sauté de volaille (français) Purée de brocolis et pommes de terre BIO Saint paulin BIO Fruits BIO de saison	Salade de pomme de terre BIO Sauté de volaille au curry Légumes couscous Saint paulin BIO Fruits BIO de saison
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef Pain	Fromage blanc BIO Compote pomme framboise Pain et chocolat tablette	Fromage blanc BIO Compote pomme framboise Pain et chocolat tablette
MERCREDI	Déjeuner Purée carottes fraîches BIO Compote de poires du chef	Haché fin de poisson Purée de carottes fraîches BIO et pommes de terre Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Melon Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes fraîches BIO et pommes de terre Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Melon Filet de poisson MSC sauce pesto Pâtes BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef
	Goûter Compote de poires du chef	Petit suisse BIO Compote de poires du chef Boudoirs	Petit suisse BIO Gâteau du chef à la fleur d'oranger Fruit de saison	Petit suisse BIO Gâteau du chef à la fleur d'oranger Fruit de saison
JEUDI	Déjeuner Purée d'haricots beurre Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de boeuf Purée de haricots beurre et pommes de terre Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Tomates en salade Sauté de veau nature Purée de haricots beurre et pommes de terre Vache qui rit BIO Fruit	Salade de blé à l'orientale Sauté de veau au jus Poêlée de légumes BIO Vache qui rit BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Boudoirs	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Petits beurres	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Petits beurres
VENDREDI	Déjeuner Purée de courgettes BIO Compote pomme banane du chef	Haché fin de volaille Purée de courgettes et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Pastèque Rôti de porc nature Purée de courgettes et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Fruits BIO de saison	Salade de pépinettes Rôti de Porc Froid (français) Jardinière de légumes Petit suisse BIO Fruits BIO de saison
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef Pain	Compote de pêches Pain et St Morêt	Compote de pêches Pain et St Morêt

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

