



MENUS '4 SAISONS' | DU 08 JUILLET 2024 AU 04 AOÛT 2024 |

Crèche 09-12 mois 3C Mixé compote - Déjeuner

Du 08 juil. au 14 juil.

Du 15 juil. au 21 juil.

Du 22 juil. au 28 juil.

Du 29 juil. au 04 août

LUNDI

Haché fin de volaille
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes du chef



Haché fin de poisson
Purée de navets et pommes de terre
Compote sans sucre



Haché fin de boeuf
Purée de petits pois **BIO**
Compote sans sucre



Haché fin de poisson
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Compote sans sucre



MARDI

Haché fin de poisson
Purée de navets et pommes de terre
Compote sans sucre



Haché fin de boeuf
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Compote sans sucre



Haché fin de poisson
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Compote sans sucre



Haché fin de boeuf
Purée de haricots beurre et pommes de terre
Compote sans sucre



MERCREDI

Haché fin de poisson
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote sans sucre



Haché fin de volaille
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote sans sucre



Haché fin de veau
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote sans sucre



Haché fin de volaille
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote pomme banane du chef



JEUDI

Haché fin de volaille
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Compote sans sucre



Haché fin de veau
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Compote sans sucre



Haché fin de volaille
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Compote sans sucre



Haché fin de veau
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes du chef



VENDREDI

Haché fin de boeuf
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Compote sans sucre



Haché fin de poisson
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Compote sans sucre



Haché fin de poisson
Purée d'artichauts et pommes de terre
Compote sans sucre



Haché fin de volaille
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



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 05 AOÛT 2024 AU 01 SEPTEMBRE 2024

Crèche 09-12 mois 3C Mixé compote - Déjeuner

Du 05 août au 11 août

Du 12 août au 18 août

Du 19 août au 25 août

Du 26 août au 01 sept.

LUNDI

Haché fin de boeuf
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote pomme banane du chef



Haché fin de volaille
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes du chef



Haché fin de volaille
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes **BIO**



Haché fin de poisson
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote pomme banane du chef



MARDI

Haché fin de poisson
Purée de navets et pommes de terre
Compote de pommes **BIO** du chef



Haché fin de poisson
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



Haché fin de poisson
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



Haché fin de volaille
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes du chef



MERCREDI

Haché fin de volaille
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes du chef



Haché fin de poisson
Purée d'artichauts et pommes de terre
Compote de pommes du chef



Haché fin de boeuf
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote pomme banane du chef



Haché fin de poisson
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



JEUDI

Haché fin de veau
Purée de petits pois **BIO**
Compote de poires du chef



Haché fin de poisson
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes du chef



Haché fin de volaille
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Compote pomme banane du chef



VENDREDI

Haché fin de poisson
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Compote pomme banane du chef



Haché fin de veau
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote sans sucre



Haché fin de volaille
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



Haché fin de boeuf
Purée de petits pois **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



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 !

