



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

Crèche 12-18 mois 4C 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

Sauté de volaille (français)
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote de pommes du chef



Filet de poisson au court bouillon
Purée de navets et pommes de terre
Petit moulu Ail et Fine Herbes
Compote sans sucre



Sauté de bœuf nature
Purée de petits pois **BIO**
Vache picon
Compote sans sucre



Filet de poisson au court bouillon
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote sans sucre



MARDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de navets et pommes de terre
Chanteneige **BIO**
Compote sans sucre



Sauté de bœuf nature
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Compote sans sucre



Filet de poisson au court bouillon
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote sans sucre



Sauté de bœuf nature
Purée de haricots beurre et pommes de terre
Chanteneige **BIO**
Compote sans sucre



MERCREDI

Omelette nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Petit suisse **BIO**
Compote sans sucre



Sauté de volaille (français)
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Tomme grise d'Auvergne
Compote sans sucre



Veau nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Compote sans sucre



Jambon de volaille
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Camembert **BIO**
Compote pomme banane du chef



JEUDI

Porc nature
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Camembert **BIO**
Compote sans sucre



Jambon blanc (PG) (label rouge)
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Brie
Compote sans sucre



Rôti de volaille nature (France)
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote sans sucre



Veau nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Mimolette
Compote de pommes du chef



VENDREDI

Sauté de bœuf nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote sans sucre



Oeufs durs
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote sans sucre



Omelette nature
Purée d'artichauts et pommes de terre
Emmental **BIO**
Compote sans sucre



Emincé de volaille nature
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **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 12-18 mois 4C 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

Sauté de bœuf nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Petit Moulé Nature
Compote pomme banane du chef

Sauté de volaille nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote de pommes du chef

Sauté de volaille nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Chanteneige **BIO**
Compote de pommes **BIO**

Filet de poisson au court bouillon
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme banane du chef

MARDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de navets et pommes de terre
Fromage blanc **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef

Filet de poisson au court bouillon
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Tomme blanche
Compote de poires du chef

Oeufs durs
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote de poires du chef

Sauté de volaille nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Saint nectaire
Compote de pommes du chef

MERCREDI

Sauté de volaille nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Petit suisse **BIO**
Compote de pommes du chef

Oeufs durs
Purée d'artichauts et pommes de terre
Fromage blanc **BIO**
Compote de pommes du chef

Sauté de bœuf nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Emmental **BIO**
Compote pomme banane du chef

Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Brie
Compote de poires du chef

JEUDI

Porc nature
Purée de petits pois **BIO**
Bûche du pilat
Compote de poires du chef

Filet de poisson au court bouillon
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Camembert
Compote de pommes du chef

Rôti de volaille nature (France)
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Vache picon
Compote pomme banane du chef

VENREDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Chanteneige **BIO**
Compote pomme banane du chef

Veau nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Brie
Compote sans sucre

Sauté de volaille nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Compote de poires du chef

Sauté de bœuf nature
Purée de petits pois **BIO**
Fromage blanc **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 !

