



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 NOVEMBRE 2024 AU 01 DÉCEMBRE 2024 |

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

LUNDI

Raviolis de boeuf
Yaourt nature
Fruit de saison

Rôti de porc au jus
Croquets nature
Yaourt nature
Compote pomme ananas

Quenelle sauce aurore
Purée dubarry
Coulommiers
Fruit de saison

MARDI

Omelette aux herbes du chef
Purée de potiron
Yaourt nature
Fruit de saison

Sauté de bœuf au jus
Purée de brocolis
Tartare nature
Fruit de saison

Filet de poisson poché et citron
Purée florentine
Saint nectaire AOP
Compote de pommes

Steack haché au jus
Purée de carottes
Petit suisse nature
Purée pomme pruneau sans sucre

MERCREDI

Aiguillettes de poulet au jus
Purée de haricots verts
Fromage blanc nature
Compote de pommes fleur d'oranger du chef

Rôti de porc au jus
Semoule BIO
Gouda
Compote de pommes

Sauté de bœuf au jus
Purée de potiron
Fromage blanc BIO d'Adèle
Fruit de saison

Filet de poisson poché et citron
Purée florentine
Emmental
Fruit de saison

JEUDI

Sauté de bœuf au jus
Pommes vapeur
Comté AOP
Purée pomme pruneau sans sucre

Quenelle sauce aurore
Purée de carottes
Yaourt nature
Compote pomme menthe du chef

Sauté de volaille au jus
Pommes de terre au bouillon
Brie
Compote de pommes du chef

Sauté de porc au jus
Macaroni
Fromage blanc nature
Compote pomme menthe du chef

VENREDI

Filet de poisson poché et citron
Purée dubarry
Bûchette mélangée
Compote de pommes du chef à la cannelle

Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Petit suisse nature
Compote de pommes citron du chef

Omelette nature
Purée de carottes
Petit suisse nature
Fruit de saison

Sauté de volaille au jus
Riz BIO
Petit suisse nature
Compote de pommes fleur d'oranger 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 !





Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Sauté de porc au jus
Torti **BIO**
Fromage blanc nature
Fruit de saison



Filet de poisson poché et citron
Purée de haricots verts
Mimolette
Fruit de saison



Emincé de volaille au jus
Semoule **BIO**
Camembert
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Omelette nature
Pommes vapeur
Chanteneige
Compote de poires



Sauté de bœuf au jus
Purée de carottes
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme fraise



Sauté de porc au jus
Purée de carottes
Petit suisse nature
Fruit de saison



MERCREDI

Sauté de volaille au jus
Purée de brocolis
Petit suisse nature
Compote pomme pêche



Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Petit suisse nature
Compote de pommes citron du chef



Filet de poisson poché et citron
Purée de brocolis
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Compote pommes cassis du chef



JEUDI

Filet de poisson poché et citron
Purée de potiron
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Emincé de volaille au jus
Purée florentine
Fromage blanc nature
Fruit de saison



Sauté de bœuf au jus
Purée de céleri
Yaourt nature
Compote de pommes



VENREDI

Sauté de bœuf au jus
Purée de carottes
Yaourt nature **BIO**
Compote pommes cassis du chef



Quenelles sauce nantua
Riz créole
Pont L'Eveque AOP
Compote de poires fleur d'oranger du chef



Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Coquillettes
Saint paulin
Compote de pommes du chef à la cannelle



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 !

