



MENUS '4 SAISONS' | DU 06 JANVIER 2025 AU 02 FÉVRIER 2025 |

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI

Sauté de veau au jus
Purée de haricots verts
Petit suisse nature
Fruit de saison



Quenelle à la sauce tomate
Purée florentine
Canoillette nature IGP
Fruit de saison



Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco
Comté de la maison Benoit (39)
Fruit de saison



Filet de poisson poché et citron
Purée florentine
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Sauté de bœuf au jus
Macaronis **BIO**
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit **BIO** de saison



Sauté de veau au jus
Semoule **BIO**
Camembert
Compote pomme framboise



Filet de poisson poché et citron
Purée dubarry
Bûchette mélangée
Compote pomme banane



Sauté de porc au jus
Riz cantonnais
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison



MERCREDI

Sauté de volaille au jus
Purée dubarry
Saint nectaire AOP
Compote de pommes **BIO**



Sauté de bœuf au jus
Purée d'haricots beurre
Fromage blanc nature
Compote pomme menthe du chef



Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Yaourt nature
Purée pomme pruneau sans sucre



Sauté de bœuf au jus
Purée de haricots verts
Tomme grise d'Auvergne
Compote de pommes du chef



JEUDI

Omelette au coulis de tomate
Riz **BIO**
Cantal AOP
Compote de pommes du chef



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



Steack haché au jus
Purée de céleri
Yaourt nature
Compote pomme lactée du chef



Jambon blanc
Pommes vapeur **BIO**
Yaourt nature
Compote pomme pêche



VENREDI

Filet de poisson poché et citron
Purée de courges **BIO**
Yaourt nature
Compote de pommes citron du chef



Emincé de volaille au jus
Macaroni
Yaourt nature **BIO**
Compote de pommes



Rôti de porc au jus
Semoule
Fromage blanc nature
Fruit de saison



Tortellinis ricotta sauce tomate
Petit suisse nature
Compote de pomme cassis

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 03 FÉVRIER 2025 AU 23 FÉVRIER 2025

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

Du 17 févr. au 23 févr.

LUNDI

Rôti de Volaille au Jus (label rouge)
Blé
Brie
Compote pomme abricot



Filet de poulet au jus
Semoule **BIO**
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison



Omelette nature
Riz **BIO**
Munster AOP
Fruit de saison



MARDI

Sauté de bœuf au jus
Purée de carottes
Mimolette
Compote de pommes fleur d'oranger du chef



Quenelle à la sauce tomate
Purée de patate douce
Emmental **BIO**
Compote pomme pêche



Filet de poisson poché et citron
Purée de carottes
Fromage blanc nature
Compote pomme abricot



MERCREDI

Omelette **BIO** du chef
Purée de brocolis
Petit suisse nature
Fruit de saison



Steack haché au jus
Boulghour
Bûchette mélangée
Compote pomme lactée du chef



Hachis parmentier du chef
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme menthe du chef



JEUDI

Filet de poisson poché et citron
Purée de potiron
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Purée pomme pruneau sans sucre



Sauté de porc au jus
Purée de haricots verts
Yaourt nature
Fruit de saison



Sauté de bœuf au jus
Purée de navets
Camembert
Compote pommes cassis du chef



VENDREDI

Sauté de veau au jus
Coquillettes
Cancoillotte nature IGP
Fruit de saison



Filet de poisson poché et citron
Purée de potiron
Petit suisse nature
Compote pomme fraise



Rôti de Volaille au Jus (label rouge)
Purée de haricots verts
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
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 !

