



Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 10 mars au 16 mars

Du 17 mars au 23 mars

Du 24 mars au 30 mars

Du 31 mars au 06 avr.

LUNDI

Sauté de volaille au jus
Purée de haricots verts
Petit suisse nature
Fruit **BIO** de saison

📌 Sauté de bœuf au jus
📌 Purée de carottes
📌 Mimolette
🌱 Compote pomme framboise

📌 Quenelles sauce nantua
📌 Riz créole
📌 Yaourt nature
📌 Compote de pommes

📌 Sauté de volaille au jus
📌 Purée de brocolis
📌 Yaourt nature
📌 Compote de pommes **BIO**

MARDI

Rôti de porc au jus
Purée de carottes
Brie
Compote de pommes **BIO**

📌 Filet de poisson poché et citron
📌 Pommes vapeur **BIO**
📌 Yaourt nature
🌱 Fruit de saison

📌 Sauté de porc au jus
📌 Purée de haricots verts
📌 Tomme blanche
📌 Fruit **BIO** de saison

📌 Jambon blanc
📌 Coquillettes **BIO**
📌 Saint paulin
🌱 Fruit **BIO** de saison

MERCREDI

Quenelles en gratin
Torti **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison

📌 Steak haché au jus
🌱 Purée de brocolis
🌱 Petit suisse nature
🌱 Compote de pêches

Rôti de Volaille au Jus (label rouge)
Purée dubarry
Meule du Jura de la maison Benoit (39)
Compote pomme pêche

📌 Filet de poisson poché et citron
📌 Semoule
📌 Emmental
📌 Compote de poires

JEUDI

Filet de poisson poché et citron
Purée de petits pois
Fromage blanc nature
Compote pomme fraise

📌 Sauté de porc au jus
Purée d'haricots beurre
Fromage blanc nature
Compote pomme banane

📌 Steak haché au jus
📌 Macaronis **BIO**
📌 Fromage blanc **BIO** d'Adèle
📌 Compote pomme fraise

📌 Omelette aux herbes du chef
📌 Purée de haricots verts
📌 Petit suisse nature
📌 Purée de pommes coings

VENREDI

Steak haché au jus
Riz **BIO**
Gouda
Compote pomme abricot

📌 Légumes couscous et pois chiches
📌 Semoule **BIO**
📌 Bleu de Bresse
📌 Fruit de saison

📌 Filet de poisson poché et citron
📌 Purée de carottes
📌 Velouté nature
📌 Fruit de saison

📌 Emincé de volaille au jus
📌 Purée florentine
📌 Yaourt nature **BIO**
📌 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 !





Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

LUNDI

Sauté de bœuf au jus
Purée dubarry
Saint nectaire AOP
Fruit **BIO** de saison



Sauté de porc au jus
Macaroni
Emmental
Compote pomme banane



MARDI

Filet de poisson poché et citron
Purée de petits pois
Yaourt nature
Compote de pommes



Filet de poisson poché et citron
Semoule **BIO** sauce tomate
Fromage blanc nature
Fruit de saison



MERCREDI

Rôti de dinde au jus (cuit)
Purée de céleri
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Compote pommes cassis du chef



Sauté de bœuf au jus
Purée de carottes
Fourme d'Ambert AOP
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Steak haché au jus
Purée de patate douce
Camembert **BIO**
Compote pomme fraise



Sauté de veau au jus
Purée de petits pois
Fromage blanc nature
Compote pomme abricot



VENDREDI

Omelette aux herbes du chef
Boulghour
Yaourt nature
Fruit de saison



Quenelle sauce aurore
Purée florentine
Velouté nature
Compote de pommes



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 !

