



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 26 MAI 2024 |

Crèche 09-12 mois 3C compote - Déjeuner

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

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



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



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



MARDI

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



Jambon blanc
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



Sauté de volaille nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes **BIO**



Omelette nature
Purée de petits pois **BIO**
Compote de poires du chef



MERCREDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Compote sans sucre



Sauté de bœuf nature
Purée d'artichauts et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes **BIO**



JEUDI

Sauté de bœuf nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



Veau nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes du chef



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



VENREDI

Omelette **BIO**
Purée de petits pois **BIO**
Compote de pommes du chef



Omelette nature
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes **BIO**



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



Sauté de bœuf nature
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes 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 27 MAI 2024 AU 23 JUIN 2024 |

Crèche 09-12 mois 3C compote - Déjeuner

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

Jambon blanc
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



Sauté de bœuf nature
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



Emincé de volaille nature
Purée de petits pois **BIO**
Compote de poires du chef



Porc nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



MARDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Compote pomme banane du chef



Oeufs durs
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes du chef



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



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



MERCREDI

Sauté de volaille nature
Purée de navets et pommes de terre
Compote de poires du chef



Porc nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes bananes



Sauté de bœuf nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



Emincé de volaille nature
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Compote pomme banane du chef



JEUDI

Veau nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes du chef



Sauté de volaille nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



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



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



VENDREDI

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



Filet de poisson au court bouillon
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



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



Sauté de bœuf nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes 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 !





Crèche 09-12 mois 3C compote - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Oeufs durs
Purée d'épinards et pommes de terre
BIO
Compote de pommes du chef



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



MARDI

Sauté de volaille nature
Purée de brocolis et pommes de terre
BIO
Compote pomme banane du chef



Sauté de bœuf nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre
BIO
Compote pomme banane du chef



MERCREDI

Jambon blanc
Purée de haricots beurre et pommes de terre
Compote de poires du chef



Filet de poisson au court bouillon
Purée d'épinards et pommes de terre
BIO
Compote de poires du chef



JEUDI

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



Rôti de volaille nature (France)
Purée de haricots beurre et pommes de terre
Compote de pommes du chef



VENREDI

Veau nature
Purée de courgettes et pommes de terre
BIO
Compote pomme banane du chef



Filet de poisson au court bouillon
Purée de courgettes et pommes de terre
BIO
Compote pomme banane 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 !

