



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

Crèche 09-12 mois 3C 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**  
Compote de pommes du chef



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



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



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



MARDI

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



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



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



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



MERCREDI

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



Sauté de volaille (français)  
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**  
Compote sans sucre



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



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



JEUDI

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



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



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



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



VENDREDI

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



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



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



Emincé de volaille nature  
Purée de courgettes et pommes de terre **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 09-12 mois 3C 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**  
Compote pomme banane du chef

Sauté de volaille nature  
Purée d'épinards 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 pommes **BIO**

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

MARDI

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

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

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

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

MERCREDI

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

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

Sauté de bœuf nature  
Purée de carottes 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 poires du chef

JEUDI

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

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

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

VENDREDI

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

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

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

Sauté de bœuf nature  
Purée de petits pois **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 !

