



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

Crèche 12-18 mois 4C - 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**
Fromage fondu le carré
Fruit **BIO** de saison



Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Omelette nature
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Fromage fondu le carré
Compote de pommes **BIO**



MARDI

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



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



Sauté de volaille nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Fruit crèche



Omelette nature
Purée de petits pois **BIO**
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

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



Filet de poisson au court bouillon
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Coulommiers
Purée pomme fraise



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



JEUDI

Omelette **BIO**
Purée de petits pois **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



Omelette nature
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



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



Sauté de bœuf nature
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



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 12-18 mois 4C - 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**
Gouda
Compote de pommes **BIO** du chef

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

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

Porc nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit crèche

MARDI

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

Oeufs durs
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Fruit crèche

Filet de poisson au court bouillon
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Saint paulin
Fruit **BIO** de saison

Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Verchicors **BIO**
Compote pommes cassis

MERCREDI

Sauté de volaille nature
Purée de navets et pommes de terre
Bûche du pilat
Fruit **BIO** de saison

Porc nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Petit suisse **BIO**
Fruit crèche

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

Emincé de volaille nature
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Camembert
Fruit **BIO** de saison

JEUDI

Veau nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Chanteneige **BIO**
Fruit crèche

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

Filet de poisson au court bouillon
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Saint nectaire
Fruit crèche

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

VENDREDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit crèche

Filet de poisson au court bouillon
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Brie
Fruit crèche

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

Sauté de bœuf nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Emmental **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 24 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024

Crèche 12-18 mois 4C - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Oeufs durs Purée d'épinards et pommes de terre BIO Petit moulé Ail et Fine Herbes Compote de pommes du chef	  	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Yaourt de la ferme du Chambon Fruit de saison	   
--	---	--	--

MARDI

Sauté de volaille nature Purée de brocolis et pommes de terre BIO Bûchette mélangée Fruit BIO de saison	    	Sauté de bœuf nature Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Tomme grise d'Auvergne Compote pomme banane du chef	    
---	---	--	--

MERCREDI

Jambon blanc Purée de haricots beurre et pommes de terre Petite tomme BIO du Trièves Compote de poires du chef	   	Filet de poisson au court bouillon Purée d'épinards et pommes de terre BIO Carré du Trièves Compote de poires du chef	    
--	---	--	---

JEUDI

Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Fruit crèche	   	Rôti de volaille nature (France) Purée de haricots beurre et pommes de terre Petit suisse BIO Fruit crèche	 
--	---	--	--

VENREDI

Veau nature Purée de courgettes et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	    	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes et pommes de terre BIO Yaourt nature 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 !

