



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

Crèche 18-36 mois 5C - 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

Tomate à la croque  
Sauté de volaille au curry  
Coquillettes **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Compote pomme framboise



Salade d'haricots beurre  
Filet de poisson MSC sauce aigre douce  
Riz cantonnais  
Petit moulu Ail et Fine Herbes  
Fruit **BIO** de saison



Salade de pâtes **BIO**  
Sauté de bœuf au jus  
Carottes persillées du chef  
Vache picon  
Fruit crèche



Salade de pommes de terre  
Cubes de saumon sauce aurore  
Poêlée de chou fleur **BIO** persillé  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit crèche



MARDI

Betteraves en salade  
Filet de poisson  
Pommes de terre en salade  
Chanteneige **BIO**  
Fruit crèche



Salade de blé à l'orientale  
Sauté de bœuf au jus  
Petits pois au jus  
Fromage blanc **BIO**  
Fruit crèche



Macédoine vinaigrette  
Filet de colin sauce citron  
Pommes vapeur  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit crèche



Melon  
Tajine de boeuf  
Lentilles au jus  
Chanteneige **BIO**  
Compote de poires



MERCREDI

Salade de riz  
Omelette nature  
Carottes fraîches aux petits oignons  
Petit suisse **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef  
Filet de poulet rôti au jus  
Aubergines à la tomate  
Tomme grise d'Auvergne  
Fruit crèche



Courgettes fraîches **BIO** râpées vinaigrette (sac 1 kg)  
Sauce bolognaise  
Pâtes **BIO**  
Fromage blanc **BIO**  
Compote de pêches



Concombres vinaigrette ciboulette  
Jambon de volaille  
Salade de blé à l'orientale (accompagnement)  
Camembert **BIO**  
Fruit crèche



JEUDI

Salade de boulghour **BIO**  
Rôti de porc au jus  
Courgettes fraîches **BIO** persillées  
Camembert **BIO**  
Fruit crèche



Melon  
Jambon blanc  
Purée de pommes de terre  
Brie  
Compote de pommes **BIO**



Tomates **BIO** en salade  
Rôti de volaille nature (France)  
Salade de riz du chef  
Yaourt nature **BIO**  
Compote de pommes bananes



Salade de perles  
Sauté de veau au jus  
Courgettes persillées **BIO**  
Mimolette  
Compote de pommes du chef



VENREDI

Concombre frais **BIO** vinaigrette  
Sauté de bœuf aux olives  
Semoule  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteaux aux pépites de chocolat du chef



Salade de lentilles aux échalotes  
Quenelles **BIO** sauce aurore  
Haricots verts à l'ail  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit crèche



Salade de blé à l'orientale  
Omelette nature  
Ratatouille du chef  
Emmental **BIO**  
Fruit crèche



Salade cajun  
Emincé de volaille sauce safranée (label rouge)  
Epinards hachés à la crème  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit **BIO** 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 05 AOÛT 2024 AU 01 SEPTEMBRE 2024

Crèche 18-36 mois 5C - 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

Betteraves **BIO** en salade  
Sauté de boeuf RA aux 4 épices  
Purée de pommes de terre  
Petit Moulé Nature  
Fruit de saison



Melon  
Poulet caraïbes  
Riz safrané **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Compote de pommes du chef



Salade de pommes de terre  
Aiguillettes de poulet au romarin  
Petits pois au jus  
Chanteneige **BIO**  
Fruit crèche



Tomate à la croque  
Cube de poisson MSC sauce basquaise  
Lentilles au jus  
Yaourt nature **BIO**  
Compote pomme framboise



MARDI

Concombre frais **BIO** vinaigrette  
Cubes de saumon sauce aurore  
Coquillettes **BIO**  
Fromage blanc **BIO**  
Purée de pommes poires **BIO**



Salade de pâtes **BIO**  
Filet de poisson sauce crème  
Ratatouille du chef  
Tomme blanche  
Fruit crèche



Concombre frais **BIO** vinaigrette  
Oeufs durs  
Salade de Lentilles (accompagnement)  
Yaourt nature **BIO**  
Compote de pommes **BIO**



Salade de riz  
Aiguillettes de poulet au jus  
Epinards hachés **BIO**  
Saint nectaire  
Fruit crèche



MERCREDI

Salade de blé à l'orientale  
Colombo de volaille  
Julienne de légumes  
Petit suisse **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Salade de brocolis vinaigrette  
Oeufs durs  
Pommes de terre en salade  
Fromage blanc **BIO**  
Fruit crèche



Betteraves **BIO** en salade  
Boeuf braisé sauce niçoise  
Pâtes **BIO**  
Emmental **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef  
Quenelle à la sauce tomate  
Aubergines et courgettes fraîches provençale  
Brie  
Fruit crèche



JEUDI

Salade de riz **BIO**  
Sauté de Porc Marengo (français)  
Haricots beurre persillés  
Bûche du pilat  
Gâteau noix de coco du chef



Cake aux carottes du chef  
Filet de lieu sauce ciboulette  
Haricots verts **BIO** persillés  
Camembert  
Fruit crèche



Concombre frais **BIO** vinaigrette  
Rôti de volaille sauce forestière  
Penne regate  
Vache picon  
Compote pomme banane du chef



VENDREDI

Taboulé  
Filet de poisson sauce tomate basilic  
Petits pois au jus  
Chanteneige **BIO**  
Fruit crèche



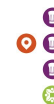
Maïs **BIO** en salade  
Sauté de veau au paprika (français)  
Duo de haricots beurre et verts  
Brie  
Fruit crèche



Pastèque  
Sauté de Volaille LABEL ROUGE au jus  
Gnocchis  
Fromage blanc **BIO**  
Compote de poires du chef



Salade d'haricots beurre  
Sauté de bœuf à la provençale  
Pommes de terre persillées  
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 !

