



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 !

