



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

Crèche Goûter 12-18 3C - Goûter

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

Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Madeleine



Compote pomme banane du chef
Pain et vache qui rit



Fromage blanc nature
Fruit crèche
Galettes St Michel

MARDI

Yaourt nature
Pain et confiture

Yaourt nature
Fruit de saison
Gaufrette vanille

Compote de pommes **BIO**
Pain et samos



Compote de poires du chef
Pain et carré frais



MERCREDI

Fromage blanc sucré
Barre bretonne
Fruit crèche

Yaourt nature
Fruit crèche
Madeleine

Fromage blanc nature
Pain et confiture

JEUDI

Compote de pommes du chef
Pain et Petit moulé



Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO**
Petits beurres



Petit suisse nature
Brownies du chef
Fruit crèche



Yaourt nature
Compote de pommes du chef
Gâteau au yaourt du chef



RECETTE ANTI-GASPIS'

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 Goûter 12-18 3C - Goûter

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

Yaourt nature
Fruit crèche
Petits beurres

Yaourt nature
Pain et chocolat tablette

Fruit crèche
Pain et carré frais

Compote de poires du chef
Pain et vache picon



MARDI

Fromage blanc nature
Pain et confiture

Compote de pommes du chef
Pain et carré frais



Petit suisse nature
Pain et confiture

Yaourt nature
Fruit crèche
Petits beurres

MERCREDI

Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Madeleine



Fromage blanc nature
Compote de pommes bananes
Gâteau du chef à l'ananas (goûter)



Yaourt nature
Fruit crèche
Gaufrette vanille

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef
Madeleine



JEUDI

Yaourt nature
Compote de pommes du chef
Gâteau du chef aux pommes (goûter)



Petit suisse nature
Fruit crèche
Petits beurres



Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef
Galettes St Michel



Petit suisse nature
Fruit crèche
Gâteau maison aux pêches (goûter)



VENDREDI

Compote pomme banane du chef
Pain et croclait



Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef
Madeleine



Petit suisse nature
Compote de pommes du chef
Gâteau du chef aux pépites de chocolat



Yaourt nature
Pain et chocolat tablette

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 Goûter 12-18 3C - Goûter

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Yaourt nature
Fruit crèche
Madeleine

Compote de poires du chef
Pain et ptit cotentin



MARDI

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef
Galettes St Michel



Yaourt nature
Fruit crèche
Petits beurres

MERCREDI

Petit suisse nature
Pain et confiture

Petit suisse nature
Fruit crèche
Gaufrette chocolat

JEUDI

Compote de pommes du chef
Pain et Petit moulé



Fromage blanc nature
Gâteau du chef framboise et speculoos
Compote de pommes maison



VENDREDI

Fromage blanc nature
Fruit crèche
Gaufrette vanille

Petit suisse nature
Pain et chocolat tablette

RECETTE ANTI-GASPIS

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 !

