

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

Crèche Goûter 18-36 3C - Goûter

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

Petit suisse nature
Fruit crèche
Madeleine

Yaourt nature
Fruit crèche
Petits beurres

Yaourt nature
Purée pomme fraise
Galettes St Michel

Compote de pommes
Pain et samos

MARDI

Yaourt nature
Pain et confiture

Compote de pommes
Pain et vache picon

Fromage blanc nature
Pain et confiture

Yaourt nature
Fruit de saison
Gaufrette vanille

MERCREDI

Fromage blanc nature
Compote de poires
Gaufrette vanille

Fromage blanc nature
Compote de pêches
Biscuit pocket chocolat

Fruit crèche
Pain et croclait

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef
Madeleine

JEUDI

Petit suisse nature
Compote de pommes
Galettes St Michel

Yaourt nature
Pain et chocolat tablette

Yaourt nature
Brownies du chef
Fruit crèche

Petit suisse nature
Fruit crèche
Gâteau au yaourt du chef

VENDREDI

Fruit crèche
Pain et Petit moulé

Petit suisse nature
Compote pommes cassis
Gâteau au yaourt du chef

Fromage blanc nature
Compote pomme framboise
Gaufrette vanille

Fromage blanc 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 :

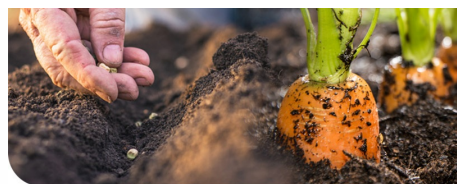
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

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 05 AOÛT 2024 AU 01 SEPTEMBRE 2024

Crèche Goûter 18-36 3C - Goûter

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

Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Madeleine



Petit suisse nature
Pain et chocolat tablette

Yaourt nature
Pain et confiture

Fromage blanc nature
Fruit crèche
Biscuit pocket chocolat

MARDI

Fruit crèche
Pain et kiri

Fromage blanc nature
Compote de poires du chef
Biscuit pocket chocolat



Petit suisse nature
Fruit crèche
Gaufrette vanille

Yaourt nature
Pain et confiture

MERCREDI

Fromage blanc nature
Compote de pommes du chef
Petits beurres



Fruit crèche
Pain et croclait

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef
Petits beurres



Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Galettes St Michel



JEUDI

Petit suisse nature
Pain et confiture

Petit suisse nature
Compote de pommes du chef
Madeleine



Fromage blanc nature
Fruit crèche
Gâteau au yaourt du chef



VENDREDI

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef
Galettes St Michel



Petit suisse nature
Compote sans sucre
Petits beurres

Fruit crèche
Pain et vache picon

Compote de pommes **BIO** du chef
Pain et tartare nature



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 !

