



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 SEPTEMBRE 2024 AU 29 SEPTEMBRE 2024

Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

Du 02 sept. au 08 sept.

Du 09 sept. au 15 sept.

Du 16 sept. au 22 sept.

Du 23 sept. au 29 sept.

LUNDI

Purée d'épinards **BIO**



Purée de brocolis **BIO**



Purée de navets



Purée de carottes **BIO**



MARDI

Purée de carottes **BIO**



Purée de petits pois **BIO**



Purée de courgettes **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



MERCREDI

Purée de haricots verts **BIO**



Purée d'haricots beurre



Purée d'épinards **BIO**



Purée de petits pois **BIO**



JEUDI

Purée de petits pois **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**



Purée de carottes **BIO**



Purée de choux fleurs **BIO**



VENDREDI

Purée Courgettes Fraiche 6/9-9/14

Purée de courgettes **BIO**



Purée de petits pois **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**



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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 SEPTEMBRE 2024 AU 27 OCTOBRE 2024 |

Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

Du 30 sept. au 06 oct.

Du 07 oct. au 13 oct.

Du 14 oct. au 20 oct.

Du 21 oct. au 27 oct.

LUNDI

Purée de petits pois **BIO**



Purée de navets



Purée de haricots verts **BIO**



Purée de carottes **BIO**



MARDI

Purée de betteraves **BIO**



Purée de courges



Purée d'artichaut



Purée d'épinards **BIO**



MERCREDI

Purée de brocolis **BIO**



Purée de carottes **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



Purée de betteraves **BIO**



JEUDI

Purée de carottes **BIO**



Purée de courgettes **BIO**



Purée de petits pois **BIO**



Purée de courges



VENDREDI

Purée d'haricots beurre



Purée de haricots verts **BIO**



Purée de carottes **BIO**



Purée de choux fleurs **BIO**



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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 28 OCTOBRE 2024 AU 03 NOVEMBRE 2024 |

Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

Du 28 oct. au 03 nov.

LUNDI

Purée de brocolis **BIO**



MARDI

Purée de carottes **BIO**



MERCREDI

Purée d'haricots beurre



JEUDI

Purée de courges



VENDREDI

### 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 !

