



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

Crèche 18-36 mois 5C - 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

Salade de pommes de terre
Sauté de bœuf au jus
Jeunes carottes au jus
Tartare ail et fines herbes
Fruit **BIO** de saison



Concombre **BIO** frais façon Tzatziki
Sauté de bœuf **BIO** à la provençale
Purée de pommes de terre
Yaourt de la ferme du Chambon
Compote de poires du chef



Taboulé **BIO** du chef
Sauté de volaille label rouge au curry
Brocolis **BIO** à la béchamel
Camembert **BIO**
Fruit crèche



Salade de choux fleurs **BIO**
Filet de lieu sauce ciboulette
Pommes vapeur
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



MARDI

Pastèque
Pois chiches et légumes couscous
Semoule **BIO** safranée
Tomme du Trièves **BIO**
Compote pomme banane du chef



Salade de perles
Aiguillettes de poulet au thym
Ratatouille du chef
P'tit cottentin nature
Fruit **BIO** de saison



Salade de pommes de terre
Filet de poisson MSC sauce pesto
Courgettes fraîches **BIO** persillées
Mimolette
Fruit crèche



Salade de blé à l'orientale
Quenelles **BIO** sauce blanche
Epinards hachés **BIO**
Cantal AOP
Fruit crèche



MERCREDI

Salade de riz **BIO**
Sauté de volaille sauce marenco
Haricots verts **BIO** à l'ail
Cantal AOP
Fruit crèche



Melon
Filet de colin sauce citron
Blé à la tomate
Petite tomme **BIO** du Trièves
Compote pomme banane du chef



Salade de haricots verts
Sauté de bœuf au jus
Torti **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Tomates fraîches **BIO** rondelle
Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne
Purée de pommes de terre **BIO**
Tomme blanche
Compote pomme banane du chef



JEUDI

Concombres frais à la ciboulette
Jambon blanc
Coquillettes **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



Betteraves **BIO** en salade
Tortellini épinards sauce provençale
Saint nectaire
Fruit crèche



Salade de tomates aux échalotes
Tarte chèvre tomate fraîche
Carottes fraîches **BIO** à la crème
Fromage fondu le carré
Compote de pommes **BIO** du chef



Salade de haricots blancs
Rôti de porc aux herbes
Ratatouille du chef
Vache picon
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Macédoine vinaigrette
Filet de poisson sauce tomate basilic
Poêlée de courgettes fraîches persillées
Emmental **BIO**
Fruit crèche



Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Filet de poisson sauce paprika
Petits pois au jus
Fromage blanc **BIO**
Gâteau noix de coco du chef



Céleri frais râpé vinaigrette
Chili con carne
Riz **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme banane du chef



Concombre vinaigrette
Sauté de bœuf au paprika
Semoule **BIO**
Yaourt de la ferme du Chambon
Compote de poires du chef



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 :

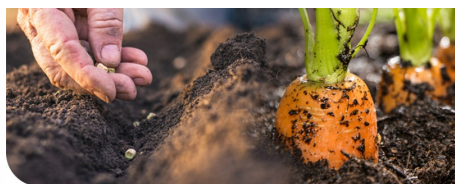
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

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 30 SEPTEMBRE 2024 AU 27 OCTOBRE 2024 |

Crèche 18-36 mois 5C - 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

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
Jambon blanc
Lentilles au jus
Emmental **BIO**
Compote de poires du chef



Taboulé **BIO** du chef
Blanquette de haricots blancs
Petits pois **BIO** au jus
Petit suisse **BIO** nature
Fruit crèche



Salade de blé à l'orientale
Rôti de dinde à l'italienne
Choux fleurs persillés
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche
Flocon d'avoine



Salade de pépinettes
Sauté de veau au jus
Carottes **BIO** persillées
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



MARDI

Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Sauté de volaille label rouge au curry
Carottes **BIO** persillées
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



Radis émincés en salade
Sauté de veau au jus
Riz aux petits légumes
Edam
Compote de poires du chef



Salade de céleri aux pommes et graines de sésame
Sauté de Porc au Caramel
Lentilles au jus
Chanteneige
Compote de pommes **BIO** du chef



Salade d'haricots beurre
Blanquette de poisson
Semoule **BIO**
Tomme grise d'Auvergne
Fruit crèche



MERCREDI

Salade de riz **BIO**
Sauté de boeuf RA aux 4 épices
Brocolis à la béchamel
Carré du Trièves **BIO**
Fruit crèche



Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Pois chiches et légumes couscous
Semoule
Bûche du pilat
Compote pomme banane du chef



Taboulé d'épeautre du chef
Oeufs **BIO** à la béchamel
Epinards hachés **BIO**
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison



Salade coleslaw
Omelette **BIO** à la sauce tomate
Purée de patate douce
Chanteneige **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



JEUDI

Velouté de potiron du chef
Ravioli ricotta épinards **BIO** sauce tomate
Yaourt nature **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Tomate en salade
Filet de lieu sauce citron
Gratin de courgettes fraîches **BIO**
Verchicors **BIO**
Gâteau au yaourt du chef



Cake courge fromage graine de courges du chef
Filet de poisson sauce corail
Petits pois au jus
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Salade de choux fleurs **BIO**
Emincé de volaille basquaise (label rouge)
Macaronis **BIO**
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



VENREDI

Chou blanc frais **BIO** vinaigrette
Cube de poisson MSC sauce basquaise
Purée de pommes de terre
Bûchette mélangée
Compote de pommes **BIO** du chef



Velouté de légumes du chef
Sauté de boeuf **BIO** au paprika
Macaronis **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Salade de brocolis vinaigrette
Rôti de boeuf paleron (VBF)
Riz 3 couleurs
Gouda au Cumin
Compote de pommes **BIO** du chef



Salade de pomme de terre **BIO**
Sauté de boeuf RA aux 4 épices
Haricots verts **BIO** persillés
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 !





BIEN MANGER en restauration collective









C'est possible !

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

Crèche 18-36 mois 5C - Déjeuner

Du 28 oct. au 03 nov.









LUNDI

Salade de haricots verts **BIO**  
 Filet de poisson sauce paëlla  
 Riz **BIO**  
 Gouda  
 Fruit crèche





MARDI

Potage dubarry 
 Jambon blanc  
 Lentilles au jus 
 Fromage blanc **BIO** 
 Fruit crèche

MERCREDI

Maïs **BIO** en salade  
 Sauté de boeuf **BIO** au paprika   
 Epinards hachés à la crème 
 Fromage les Fripons 
 Compote pomme banane du chef 

JEUDI

Betteraves en salade 
 Omelette nature 
 Purée de courges 
 Mimolette 
 Fruit **BIO** de saison 

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 !

