



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

Crèche Goûter 09-12 3C - Goûter

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

Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Boudoirs



Fromage Blanc Battu 20% mg
Compote de poires du chef
Pain



Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Boudoirs



Fromage Blanc Battu 20% mg
Compote de pommes **BIO** du chef
Pain



MARDI

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef
Boudoirs



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



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



Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Boudoirs



MERCREDI

Fromage Blanc Battu 20% mg
Compote de poires du chef
Pain



Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Boudoirs



Fromage Blanc Battu 20% mg
Compote de poires du chef
Pain



Yaourt nature
Compote pomme banane du chef
Pain



JEUDI

Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** du chef
Boudoirs



Fromage Blanc Battu 20% mg
Compote de poires du chef
Boudoirs



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



Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** du chef
Boudoirs



VENDREDI

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef
Pain



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



Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Boudoirs



Fromage Blanc Battu 20% mg
Compote de poires du chef
Boudoirs



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 :

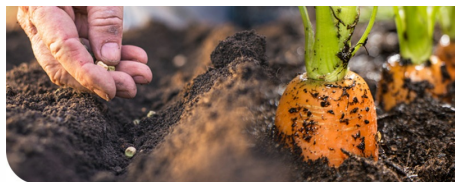
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

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 Goûter 09-12 3C - Goûter

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

Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Boudoirs



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



Yaourt nature
Compote pomme banane du chef
Pain



Fromage Blanc Battu 20% mg
Compote de pommes **BIO** du chef
Pain



MARDI

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef
Pain



Fromage Blanc Battu 20% mg
Compote de poires du chef
Boudoirs



Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** du chef
Boudoirs



Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Boudoirs



MERCREDI

Fromage Blanc Battu 20% mg
Compote de pommes **BIO** du chef
Boudoirs



Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Boudoirs



Fromage Blanc Battu 20% mg
Compote de poires du chef
Pain



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



JEUDI

Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Pain



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



Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Boudoirs



Fromage Blanc Battu 20% mg
Compote de poires du chef
Pain



VENREDI

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



Fromage Blanc Battu 20% mg
Compote de poires du chef
Pain



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



Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Boudoirs



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 Goûter 09-12 3C - Goûter

Du 28 oct. au 03 nov.

LUNDI

Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** du chef
Boudoirs

MARDI

Yaourt nature
Compote de poires du chef
Pain

MERCREDI

Fromage Blanc Battu 20% mg
Compote pomme banane du chef
Boudoirs

JEUDI

Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** du chef
Pain

VENDREDI

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 !

