



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

Crèche Goûter 12-18 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
Petit cake au chocolat



Fruit crèche
Pain et vache picon

Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Petits beurres



Compote de pommes **BIO** du chef
Pain et croissant



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 !

MARDI

Yaourt nature
Fruit crèche
Petits beurres

Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef
Galettes St Michel



Yaourt nature
Pain et confiture

Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Gaufrette chocolat



MERCREDI

Fromage Blanc Battu 20% mg
Pain et chocolat tablette

Petit suisse nature
Fruit crèche
Madeleine

Compote de poires du chef
Pain et vache picon



Yaourt nature
Pain et chocolat tablette

JEUDI

Petit suisse nature
Gâteau du chef framboise et speculoos
Fruit crèche



Fromage Blanc Battu 20% mg
Compote de poires du chef
Gaufrette vanille



Yaourt nature
Gâteau aux poires du chef
Fruit crèche



Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** du chef
Galettes St Michel



VENDREDI

Compote pomme banane du chef
Pain et samos



Yaourt nature
Pain et confiture

Petit suisse nature
Fruit crèche
Petit cake au chocolat

Fromage Blanc Battu 20% mg
Gâteau aux pépites de chocolat du chef
Fruit crèche





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

Crèche Goûter 12-18 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
Fruit crèche
Galettes St Michel

Yaourt nature
Pain et chocolat tablette

Compote pomme banane du chef
Pain et Petit moulé

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

MARDI

Yaourt nature
Pain et confiture

Fromage Blanc Battu 20% mg
Fruit crèche
Petits beurres

Petit suisse nature
Fruit crèche
Galettes St Michel

Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Madeleine

MERCREDI

Fromage Blanc Battu 20% mg
Brownies du chef
Compote de pommes maison

Petit suisse nature
Fruit crèche
Gaufrette chocolat

Fromage Blanc Battu 20% mg
Pain et chocolat tablette

Yaourt nature
Fruit crèche
Petits beurres

JEUDI

Compote de poires du chef
Pain et St Bricet

Yaourt nature
Pain et confiture

Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Madeleine

Fromage Blanc Battu 20% mg
Pain et chocolat tablette

VENREDI

Yaourt nature
Fruit crèche
Gaufrette vanille

Compote de poires du chef
Pain et vache picon

Yaourt nature
Gâteau du chef aux myrtilles
Fruit crèche

Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Gâteau du chef aux pépites de chocolat

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 12-18 3C - Goûter

Du 28 oct. au 03 nov.

LUNDI

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



MARDI

Compote de poires du chef
Pain et vache picon



MERCREDI

Faisselle **BIO**
Fromage Blanc Battu 20% mg
Fruit crêche



JEUDI

Petit suisse nature
Pain et confiture

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 !

