



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

Crèche Goûter 18-36 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



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



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 30 SEPTEMBRE 2024 AU 27 OCTOBRE 2024

Crèche Goûter 18-36 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-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 28 OCTOBRE 2024 AU 03 NOVEMBRE 2024

Crèche Goûter 18-36 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 crèche

 

JEUDI

Petit suisse nature  
Pain et confiture

VENDREDI

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

   
 

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 !

