



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 NOVEMBRE 2024 AU 01 DÉCEMBRE 2024 |

Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

LUNDI

Purée de haricots verts **BIO**



Purée de betteraves **BIO**



Purée de petits pois **BIO**



MARDI

Purée de courges



Purée d'haricots beurre



Purée de courges



Purée d'épinards **BIO**



MERCREDI

Purée de choux fleurs **BIO**



Purée de petits pois **BIO**



Purée de brocolis **BIO**



Purée de carottes **BIO**



JEUDI

Purée d'épinards **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**



Purée de carottes **BIO**



Purée de choux fleurs **BIO**



VENREDI

Purée de navets



Purée de carottes **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



Purée de courges



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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



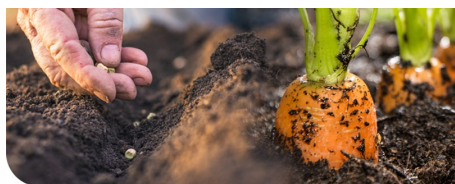
DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *





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

Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

Du 23 déc. au 29 déc.

LUNDI

Purée de brocolis **BIO**



Purée de betteraves **BIO**



Purée de courges



Purée de navets



MARDI

Purée de carottes **BIO**



Purée carottes fraîches **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**



Purée de choux fleurs **BIO**



MERCREDI

Purée d'épinards **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**



Purée de carottes **BIO**



JEUDI

Purée de courges



Purée de courges



Purée d'épinards **BIO**



Purée de petits pois **BIO**



VENDREDI

Purée de haricots verts **BIO**



Purée d'haricots beurre



Purée de brocolis **BIO**



Purée de carottes **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 DÉCEMBRE 2025 AU 05 JANVIER 2025

Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

Du 30 déc. au 05 janv.

LUNDI

Purée de petits pois **BIO**



MARDI

Purée de carottes **BIO**



MERCREDI

JEUDI

Purée d'épinards **BIO**



VENDREDI

Purée de courges



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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

