



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

Crèche 09-12 mois 3C compote - 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

Veau nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Purée de pommes poires **BIO**



Filet de poisson au court bouillon
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes du chef



Sauté de volaille nature
Purée de petits pois **BIO**
Compote pomme banane du chef



MARDI

Omelette nature
Purée de courges et pommes de terre
Compote de pommes **BIO**



Sauté de volaille nature
Purée de haricots beurre et pommes de terre
Compote de pommes bananes



Emincé de volaille nature
Purée de courges et pommes de terre
Compote de poires du chef



Rôti de porc nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes du chef



MERCREDI

Sauté de volaille nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



Omelette nature
Purée de petits pois **BIO**
Compote de pommes **BIO**



Filet de poisson au court bouillon
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Compote pomme banane du chef



Oeuf dur **BIO**
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



JEUDI

Jambon blanc
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes du chef



Filet de poisson au court bouillon
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



Jambon blanc
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes du chef



Sauté de bœuf nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Compote pomme banane du chef



VENREDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de navets et pommes de terre
Compote pomme banane du chef



Sauté de boeuf Race à Viande nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote pomme banane du chef



Veau nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



Filet de poisson au court bouillon
Purée de courges et pommes de terre
Compote de pommes **BIO** 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 02 DÉCEMBRE 2024 AU 29 DÉCEMBRE 2024 |

Crèche 09-12 mois 3C compote - 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

Rôti de porc nature
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



Emincé de volaille nature
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



Rôti de volaille nature (France)
Purée de courges et pommes de terre
Compote de poires du chef



Filet de poisson au court bouillon
Purée de navets et pommes de terre
Purée de poires sans sucre



MARDI

Sauté de bœuf nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes fraîches **BIO** et pommes de terre (crèche)
Compote pomme banane du chef



Omelette nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes du chef



Sauté de bœuf nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

Sauté de volaille nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Compote pomme banane du chef



Sauté de bœuf nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



JEUDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de courges et pommes de terre
Compote de pommes du chef



Omelette nature fraîche
Purée de courges et pommes de terre
Compote pomme banane du chef



Sauté de volaille nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Compote pomme banane du chef



Omelette **BIO**
Purée de petits pois **BIO**
Purée pomme banane sans sucre



VENDREDI

Omelette nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



Porc nature
Purée de haricots beurre et pommes de terre
Compote de pommes du chef



Veau nature
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes du chef



Sauté de volaille nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes **BIO**



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 !





Du 30 déc. au 05 janv.

LUNDI

Filet de poisson au court bouillon
 Purée de petits pois **BIO**
 Compote de pommes **BIO**



MARDI

Sauté de volaille nature
 Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
 Purée pomme banane sans sucre



MERCREDI

Filet de poisson au court bouillon
 Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
 Purée de poires sans sucre



VENDREDI

Jambon blanc
 Purée de courges et pommes de terre
 Compote de pommes **BIO**



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 !

