



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

Crèche 12-18 mois 4C - 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**
Vache qui rit **BIO**
Fruit crèche

Filet de poisson au court bouillon
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Verchicors
Fruit crèche

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

MARDI

Omelette nature
Purée de courges et pommes de terre
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche

Sauté de volaille nature
Purée de haricots beurre et pommes de terre
Camembert **BIO**
Fruit crèche

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

Rôti de porc nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Camembert **BIO**
Fruit crèche

MERCREDI

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

Omelette nature
Purée de petits pois **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche

Filet de poisson au court bouillon
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Saint paulin
Fruit crèche

Oeuf dur **BIO**
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Vache picon
Fruit **BIO** de saison

JEUDI

Jambon blanc
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit **BIO** de saison

Filet de poisson au court bouillon
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche

Jambon blanc
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Petit suisse **BIO**
Fruit **BIO** de saison

Sauté de bœuf nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef à la fleur d'oranger

VENDREDI

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

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

Veau nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Petit Moulé Nature
Fruit crèche

Filet de poisson au court bouillon
Purée de courges et pommes de terre
Petit suisse **BIO**
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 :

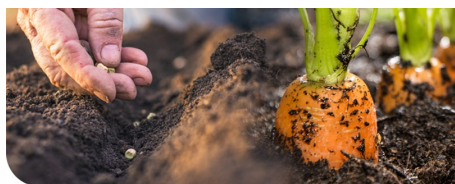
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

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 12-18 mois 4C - 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**
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



Emincé de volaille nature
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Tartare ail et fines herbes
Fruit crèche



Rôti de volaille nature (France)
Purée de courges et pommes de terre
Chanteneige **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Filet de poisson au court bouillon
Purée de navets et pommes de terre
Vache qui rit **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Sauté de bœuf nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Chanteneige **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes fraîches **BIO** et pommes de terre (crèche)
Verchicors **BIO**
Fruit crèche



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



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



MERCREDI

Sauté de volaille nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Fromage fondu de Brebis
Fruit crèche



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



Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



JEUDI

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



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



Sauté de volaille nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Petit suisse **BIO**
Clémentine et gourmandise de Noël



Omelette **BIO**
Purée de petits pois **BIO**
Fourme d'Ambert AOP
Fruit crèche



VENDREDI

Omelette nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Porc nature
Purée de haricots beurre et pommes de terre
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



Veau nature
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Vache picon
Fruit crèche



Sauté de volaille nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
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 DÉCEMBRE 2025 AU 05 JANVIER 2025

Crèche 12-18 mois 4C - Déjeuner

Du 30 déc. au 05 janv.

LUNDI

Filet de poisson au court bouillon
 Purée de petits pois **BIO**
 Fromage blanc **BIO**
 Fruit crèche



MARDI

Sauté de volaille nature
 Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
 Yaourt nature **BIO**
 Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Filet de poisson au court bouillon
 Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
 Cantal AOP
 Fruit crèche



VENDREDI

Jambon blanc
 Purée de courges et pommes de terre
 Yaourt nature **BIO**
 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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

