

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

Crèche 18-36 mois 5C - 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

Salade de haricots blancs
Blanquette de Veau (français)
Jeunes carottes au jus
Vache qui rit **BIO**
Fruit crèche

Salade de blé à l'orientale
Filet de poisson sauce ensoleillée
Carottes **BIO** à la crème
Verchicors
Fruit crèche

Carottes râpées **BIO**
Sauté de volaille Label Rouge à la dijonnaise
Flageolets au jus
Fromage blanc **BIO**
Compote pomme banane 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 !



MARDI

Betteraves en salade
Gratin de céréales et petits légumes (plat complet végétarien)
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche

Salade de perles
Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne
Petits pois au jus
Camembert **BIO**
Fruit crèche

Chou blanc frais **BIO** vinaigrette
Emincé de volaille basquaise (label rouge)
Semoule **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote de poires du chef

Velouté de légumes du chef
Rôti de porc au jus
Poireaux frais et Pommes de terre béchamel
Camembert **BIO**
Fruit crèche

MERCREDI

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
Sauté de volaille label rouge au curry
Coquillettes **BIO**
Mimolette
Compote de poires du chef

Taboulé **BIO** du chef
Tortillas pomme de terre et oignons
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Gouda
Fruit crèche

Betteraves **BIO** en salade
Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes)
Riz **BIO**
Saint paulin
Fruit crèche

Salade de choux fleur vinaigrette
Oeufs **BIO** à la béchamel
Jardinière de légumes
Petite tomme **BIO** du Trièves
Fruit **BIO** de saison

JEUDI

Potage parmentier
Jambon blanc
Haricots verts **BIO** persillés
Bûchette mélangée
Fruit **BIO** de saison

Velouté de légumes du chef
Cubes de poisson sauce à l'oseille
Torti **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche

Velouté de légumes du chef
Jambon blanc
Gratin de crozets au fromage à tartiflette
Petit suisse **BIO**
Fruit **BIO** de saison

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
Paleron de boeuf VBF sauce tomate
Purée de courges
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef à la fleur d'oranger

VENREDI

Duo de choux frais
Filet de colin sauce citron
Riz **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Compote pomme banane du chef

Salade coleslaw
Sauté de bœuf façon bourguignon
Aligot
Brique de vache
Compote pomme banane du chef

Salade de lentilles aux échalotes
Sauté de veau au jus
Epinards hachés **BIO**
Petit Moulé Nature
Fruit crèche

Duo de choux frais
Blanquette de poisson
Pommes vapeur
Gouda
Compote de pommes **BIO** du chef





Crèche 18-36 mois 5C - 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

Salade d'haricots beurre
Rôti de porc aux herbes
Lentilles au jus
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche

Maïs **BIO** en salade
Emincé de volaille sauce safranée (label rouge)
Julienne de légumes
Tartare ail et fines herbes
Fruit crèche

Macédoine vinaigrette
Rôti de dinde à l'italienne
Purée de pommes de terre
Chanteneige **BIO**
Fruit **BIO** de saison

Maïs **BIO** en salade
Filet de colin sauce citron
Printanière de légumes
Vache qui rit **BIO**
Fruit **BIO** de saison

MARDI

Salade de pépinettes
Sauté de bœuf au paprika
Epinards hachés **BIO**
Chanteneige **BIO**
Fruit **BIO** de saison

Taboulé
Filet de colin sauce citron
Brocolis à la béchamel
Verchicors **BIO**
Fruit crèche

Carottes râpées **BIO** au citron
Pois chiches et légumes couscous
Semoule **BIO**
Camembert **BIO**
Compote de pommes du chef

Betteraves en salade
Sauté de boeuf au paprika
Riz **BIO**
Fraidou
Compote de pommes **BIO**

MERCREDI

Salade de pomme de terre **BIO**
Sauté de volaille sauce forestière
Gratin de Blettes
Emmental **BIO**
Fruit crèche

Carottes râpées fraîches
Sauté de Bœuf façon Bourguignon Race à viande
Boulghour **BIO**
Petit suisse **BIO**
Compote de poires du chef

Salade de pâtes **BIO**
Cubes de saumon sauce aurore
Haricots verts **BIO** persillés
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche

Salade de pâtes **BIO**
Cubes de saumon sauce aurore
Haricots verts **BIO** persillés
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche

JEUDI

Coleslaw **BIO** du chef
Filet de colin sauce crème
Gratin de pommes de terre façon Dauphinois
Cantal AOP
Compote de pommes du chef

Chou blanc frais **BIO** vinaigrette
Omelette nature fraîche
Purée aux 3 légumes
Tomme blanche
Compote pomme banane du chef

Velouté de potiron du chef
Noisette de poulet sauce suprême
Pommes forestines
Petit suisse **BIO**
Clémentine et gourmandise de Noël

Velouté de légumes du chef
Omelette **BIO** à la sauce tomate
Torti **BIO**
Fourme d'Ambert AOP
Fruit crèche

VENREDI

Velouté de légumes du chef
Chili sin carne
Riz **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche

Velouté de courges
Carry de porc *
Pâtes **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche

Salade de boulghour **BIO**
Sauté de veau au jus
Epinards hachés **BIO**
Edam
Fruit crèche

Taboulé **BIO** du chef
Sauté de volaille LR aux olives
Carottes persillées
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 18-36 mois 5C - Déjeuner

Du 30 déc. au 05 janv.




LUNDI

Salade de pâtes **BIO**   
 Filet de lieu sauce ciboulette   
 Choux fleurs persillés 
 Saint nectaire AOP  
 Fruit crèche 

MARDI








Salade de haricots verts **BIO**   
 Tajine de poulet Label Rouge au citron   
 Semoule **BIO**   
 Yaourt nature **BIO**  
 Fruit **BIO** de saison  

MERCREDI

Macédoine vinaigrette
 Tortellini épinards sauce provençale
 Cantal AOP  
 Fruit crèche 

JEUDI

VENDREDI

Salade de lentilles aux échalotes 
 Jambon blanc  
 Purée de courges 
 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 *

