



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

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

VENDREDI

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 \*

