



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

Crèche goûter 06-09 1C compote - Goûter

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 pommes poires **BIO** 

Compote de pommes **BIO** du chef  

Compote pomme banane du chef 

MARDI

Compote de pommes **BIO** 

Compote de pommes bananes

Compote de poires du chef 

Compote de pommes **BIO** du chef  

MERCREDI

Compote de poires du chef 

Compote de pommes **BIO** 

Compote pomme banane du chef 

Compote de poires du chef 

JEUDI

Compote de pommes du chef 

Compote de poires du chef 

Compote de pommes **BIO** du chef  

Compote pomme banane du chef 

VENDREDI

Compote pomme banane du chef 

Compote pomme banane du chef 

Compote de poires du chef 

Compote de pommes **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 02 DÉCEMBRE 2024 AU 29 DÉCEMBRE 2024

Crèche goûter 06-09 1C compote - Goûter

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

Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de poires du chef



Purée de poires sans sucre

MARDI

Compote de poires du chef



Compote pomme banane du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

Compote pomme banane du chef



Compote de poires du chef



Compote de poires du chef



JEUDI

Compote de pommes **BIO** du chef



Compote pomme banane du chef



Compote pomme banane du chef



Purée pomme banane sans sucre

VENDREDI

Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de pommes **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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*





Crèche goûter 06-09 1C compote - Goûter

Du 30 déc. au 05 janv.

LUNDI

Compote de pommes **BIO** 

MARDI

Purée pomme banane sans sucre

MERCREDI

Purée de poires sans sucre

JEUDI

VENREDI

Compote de pommes **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 !

