

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

Crèche Goûter 09-12 2C - 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

Yaourt nature
Purée de pommes poires **BIO** 


Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef  



Yaourt nature
Compote pomme banane du chef 

MARDI


Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** 

Petit suisse nature
Compote de pommes bananes


Petit suisse nature
Compote de poires du chef 


Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO** du chef  

MERCREDI


Fromage blanc nature
Compote de poires du chef 

Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** 

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef 


Petit suisse nature
Compote de poires du chef 

JEUDI

Petit suisse nature
Compote de pommes du chef 

Petit suisse nature
Compote de poires du chef


Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef  

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef 

VENDREDI

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef 

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef

Petit suisse nature
Compote de poires du chef 

Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** 

RECETTE ANTI-GASP'I'

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 Goûter 09-12 2C - 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

Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef



Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO** du chef



Yaourt nature
Compote de poires du chef



Fromage blanc nature
Purée de poires sans sucre

MARDI

Fromage blanc nature
Compote de poires du chef



Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef



Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** du chef



Yaourt nature
Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef



Fromage blanc nature
Compote de poires du chef



Fromage blanc nature
Compote de poires du chef



JEUDI

Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef



Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef



Yaourt nature
Compote pomme banane du chef



Petit suisse nature
Purée pomme banane sans sucre

VENDREDI

Fromage blanc nature
Compote de poires du chef



Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef



Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO** du chef



Yaourt nature
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

Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO**



MARDI

Fromage blanc nature
Purée pomme banane sans sucre

MERCREDI

Petit suisse nature
Purée de poires sans sucre

JEUDI

Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO**



VENDREDI

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 !

