



Crèche Goûter 12-18 3C - 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 poires sans sucre
Madeleine

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

Fruit crèche
Pain et samos

MARDI

Compote de pommes **BIO**
Pain et kiri

Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Galettes St Michel

Fruit crèche
Pain et vache qui rit

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

MERCREDI

Fromage blanc nature
Pain et confiture

Compote de pommes **BIO**
Pain et croclait

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef
Madeleine

Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Petits beurres

JEUDI

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

Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Gâteau au yaourt du chef

Yaourt nature
Pain et confiture

Fromage blanc nature
Pain et confiture

VENDREDI

Yaourt nature
Gâteau du chef framboise et speculoos
Fruit crèche

Fromage blanc nature
Pain et chocolat tablette

Petit suisse nature
Gâteau au chocolat du chef
Compote maison de poires

Yaourt nature
Pain et chocolat tablette

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 :

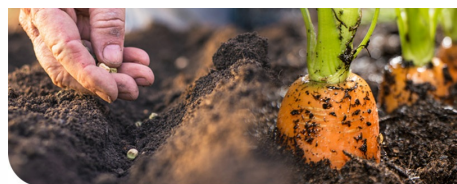
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

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 Goûter 12-18 3C - 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
Gaufrette chocolat



Fromage blanc nature
Pain et chocolat tablette

Yaourt nature
Pain et confiture

Fromage blanc nature
Purée de poires sans sucre
Galette St Michel

MARDI

Fromage blanc nature
Pain et confiture

Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Madeleine



Petit suisse nature
Fruit crèche
Petits beurres

Yaourt nature
Fruit crèche
Gaufrette vanille

MERCREDI

Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Petits beurres



Fromage blanc nature
Fruit crèche
Gaufrette vanille

Compote de poires du chef
Pain et samos



JEUDI

Yaourt nature
Fruit crèche
Gâteau du chef à l'ananas (goûter)



Petit suisse nature
Gâteau noix de coco du chef
Fruit crèche



Yaourt nature
Gâteau au chocolat du chef
Compote maison de pomme banane



Petit suisse nature
Pain et chocolat tablette

VENDREDI

Compote de poires du chef
Pain et croissant



Compote de pommes **BIO** du chef
Pain et chanteneige



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



Compote de pommes **BIO**
Pain et kiri

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 30 DÉCEMBRE 2025 AU 05 JANVIER 2025

Crèche Goûter 12-18 3C - Goûter

Du 30 déc. au 05 janv.

LUNDI

Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO**
Petit cake au chocolat



MARDI

Fromage blanc nature
Pain et confiture

MERCREDI

JEUDI

Petit suisse nature
Purée de poires sans sucre
Madeleine

VENDREDI

Compote de pommes **BIO**
Pain et St Bricet



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 *

