



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 croûte



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 \*

