



MENUS '4 SAISONS' | DU 06 JANVIER 2025 AU 02 FÉVRIER 2025 |

Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI

Purée de petits pois **BIO**



Purée de carottes **BIO**



Purée de petits pois **BIO**



Purée de carottes **BIO**



MARDI

Purée de carottes **BIO**



Purée de courges



Purée de carottes **BIO**



Purée de brocolis **BIO**



MERCREDI

Purée de choux fleurs **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



Purée de choux fleurs **BIO**



Purée de petits pois **BIO**



JEUDI

Purée de petits pois **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**



VENDREDI

Purée de courges



Purée carottes fraîches **BIO**



Purée de courges



Purée de navets



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 03 FÉVRIER 2025 AU 02 MARS 2025

Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

Du 17 févr. au 23 févr.

Du 24 févr. au 02 mars

LUNDI

Purée de haricots verts **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**



Purée de courges



Purée d'épinards **BIO**



MARDI

Purée de panais frais



Purée de navets



Purée de haricots verts **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**



MERCREDI

Purée d'épinards **BIO**



Purée de betteraves **BIO**



Purée de choux fleurs **BIO**



Purée de betteraves **BIO**



JEUDI

Purée de choux fleurs **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



Purée de carottes **BIO**



VENDREDI

Purée de courges



Purée de carottes **BIO**



Purée de carottes **BIO**



Purée de choux fleurs **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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 03 MARS 2025 AU 09 MARS 2025

Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

Du 03 mars au 09 mars

LUNDI

Purée de petits pois **BIO**  

MARDI

Purée de choux fleurs **BIO**  

MERCREDI

Purée de carottes **BIO**  

JEUDI

Purée de haricots verts **BIO**  

VENDREDI

Purée d'épinards **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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

