

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

Crèche 12-18 mois 4C - 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

Sauté de volaille nature
Purée de petits pois **BIO**
Vache picon
Compote de pommes **BIO** du chef



Veau nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Fromage fondu le carré
Compote de poires du chef



Sauté de bœuf nature
Purée de petits pois **BIO**
Saint nectaire AOP
Fruit crèche



Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Petit suisse **BIO**
Fruit crèche



MARDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Omelette **BIO**
Purée de courges et pommes de terre
Carré du Trièves **BIO**
Fruit crèche



Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit crèche



Sauté de volaille nature
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Camembert **BIO**
Compote pomme banane du chef



MERCREDI

Rôti de volaille nature (France)
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Chanteneige **BIO**
Compote pomme banane du chef



Sauté de volaille nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Vache qui rit **BIO**
Fruit crèche



Jambon blanc
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Petit suisse **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Sauté de bœuf nature
Purée de petits pois **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



JEUDI

Sauté de bœuf Race à Viande nature
Purée de petits pois **BIO**
Cantal AOP
Fruit crèche



Filet de poisson au court bouillon
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Camembert
Fruit **BIO** de saison



Sauté de volaille nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Chanteneige **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



Jambon blanc
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Petit suisse **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



VENDREDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de courges et pommes de terre
Yaourt nature **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



Sauté de bœuf nature
Purée de carottes fraîches **BIO** et pommes de terre (crèche)
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Filet de poisson au court bouillon
Purée de courges et pommes de terre
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Filet de poisson au court bouillon
Purée de navets et pommes de terre
Fromage les Fripons
Fruit crèche



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 03 FÉVRIER 2025 AU 02 MARS 2025

Crèche 12-18 mois 4C - 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

Sauté de volaille nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Verchicors **BIO**
Fruit crèche



Sauté de volaille nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Petit suisse **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Filet de poisson au court bouillon
Purée de courges et pommes de terre
P'tit cottentin ail et fines herbes
Fruit crèche



Sauté de bœuf nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit crèche



MARDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de panais frais et pommes de terre
Bûchette mélangée
Fruit crèche



Veau nature
Purée de navets et pommes de terre
Carré du Trièves
Compote de pommes **BIO** du chef



Sauté de bœuf nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Camembert
Compote pomme banane du chef



Omelette **BIO**
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Omelette nature
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Vache qui rit **BIO**
Compote pomme banane du chef



Omelette **BIO**
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Sauté de volaille nature
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Verchicors **BIO**
Fruit crèche



JEUDI

Sauté de bœuf nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Chanteneige **BIO**
Compote de poires du chef



Filet de poisson au court bouillon
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Veau nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Verchicors
Fruit crèche



Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Petit suisse **BIO**
Compote pomme banane du chef



VENDREDI

Rôti de volaille nature (France)
Purée de courges et pommes de terre
Fromage blanc **BIO**
Compote pomme banane du chef



Porc nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Livarot AOP
Compote de pommes **BIO** du chef



Emincé de volaille nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Petit suisse **BIO**
Fruit crèche



Veau nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Tartare nature
Compote de poires du chef



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 03 mars au 09 mars





LUNDI

Oeuf dur **BIO** 
 Purée de petits pois **BIO** 
 Yaourt nature **BIO** 
 Fruit crèche 





MARDI

Veau nature 
 Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO** 
 Chanteneige **BIO** 
 Compote de pommes **BIO** du chef 





MERCREDI

Filet de poisson au court bouillon 
 Purée de carottes et pommes de terre **BIO** 
 Camembert **BIO** 
 Fruit crèche 

JEUDI

Sauté de bœuf nature 
 Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO** 
 Yaourt nature **BIO** 
 Fruit **BIO** de saison 

VENDREDI

Sauté de volaille nature 
 Purée d'épinards et pommes de terre **BIO** 
 Pont L'Eveque AOP 
 Fruit de saison 

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 !

