



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

Crèche 18-36 mois 5C - 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

Carottes râpées **BIO**  
Sauté de volaille label rouge aux olives  
Ecrasé de pommes de terre fraîches  
Vache picon  
Compote de pommes **BIO** du chef



Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette  
Sauté de veau au jus  
Purée de patate douce  
Fromage fondu le carré  
Compote de poires du chef



Salade de pomme de terre **BIO**  
Sauté de boeuf au paprika  
Panais frais béchamel  
Saint nectaire AOP  
Fruit crèche



Taboulé  
Filet de lieu sauce ciboulette  
Haricots verts **BIO** persillés  
Petit suisse **BIO**  
Fruit crèche



MARDI

Salade de haricots verts **BIO**  
Pois chiches et légumes couscous  
Semoule **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Salade de boulghour **BIO**  
Omelette **BIO**  
Petits pois **BIO** au jus  
Carré du Trièves **BIO**  
Fruit crèche



Salade de blé à l'orientale  
Filet de colin sauce citron  
Epinards hachés **BIO**  
Bûchette mélangée  
Fruit crèche



Salade de chou chinois sauce sucrée salée  
Sauté de volaille Label Rouge au caramel  
Riz aux légumes façon wok  
Camembert **BIO**  
Compote pomme banane du chef



MERCREDI

Betteraves en salade  
Rôti de Volaille au Jus  
Chou fleur à la béchamel  
Edam  
Couronne des Rois briochée



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)  
Sauté de volaille sauce forestière  
Fricassée de légumes (champignons, carottes)  
Vache qui rit **BIO**  
Fruit crèche



Potage crecy  
Jambon blanc  
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette  
Petit suisse **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Salade de perles  
Boeuf Braisé  
Brocolis **BIO** à la béchamel  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit crèche



JEUDI

Velouté de légumes du chef  
Sauté de boeuf race à viande aux oignons  
Riz **BIO**  
Cantal AOP  
Fruit crèche



Velouté de potiron du chef  
Filet de poisson sauce tomate basilic  
Torti **BIO**  
Camembert  
Fruit **BIO** de saison



Coleslaw **BIO** du chef  
Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne  
Lentilles au jus  
Chanteneige **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef



Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette  
Jambon blanc  
Pommes vapeur  
Fromage à raclette  
Compote de pommes **BIO** du chef



VENDREDI

Chou blanc frais vinaigrette  
Cubes de saumon sauce aurore  
Purée aux 3 légumes  
Yaourt nature **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef



Salade de perles  
Rôti de boeuf paleron (VBF)  
Carottes **BIO** persillées  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit crèche



Betteraves **BIO** en salade  
Cube de poisson MSC sauce basquaise  
Purée de courges  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit crèche



Velouté de légumes du chef  
Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes)  
Pâtes **BIO**  
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 18-36 mois 5C - 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

Salade de blé à l'orientale  
Sauté de volaille Label Rouge à la dijonnaise  
Poêlée de chou fleur **BIO** persillé  
Verchicors **BIO**  
Fruit crèche



Salade d'haricots beurre  
Tajine de poulet Label Rouge au citron  
Semoule **BIO**  
Petit suisse **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef  
Filet de lieu sauce ciboulette  
Carottes **BIO** persillées  
P'tit cottentin ail et fines herbes  
Fruit crèche



Salade de blé à l'orientale  
Sauté de bœuf au paprika  
Epinards hachés **BIO**  
Bûchette mélangée  
Fruit crèche



MARDI

Velouté de potiron du chef  
Quenelles sauce blanche  
Gratin de panais frais et pommes de terre  
Mimolette  
Fruit crèche



Radis noirs et carottes râpés  
Sauté de Veau au Curry (français)  
Poireaux frais et Pommes de terre béchamel  
Emmental **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef



Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette  
Sauté de bœuf au jus  
Riz safrané **BIO**  
Camembert  
Compote pomme banane du chef



Salade de riz **BIO**  
Omelette **BIO**  
Gratin de panais frais et pommes de terre  
Fromage blanc **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Betteraves en salade  
Blanquette de poisson  
Penne regate  
Fromage blanc **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Coleslaw **BIO** du chef  
Omelette nature  
Lentilles au jus  
Gouda  
Compote pomme banane du chef



Velouté de légumes du chef  
Omelette **BIO** à la sauce tomate  
Purée de pommes de terre  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit crèche



Velouté de légumes du chef  
Sauté de volaille sauce forestière  
Polenta **BIO**  
Verchicors **BIO**  
Fruit crèche



JEUDI

Duo de choux frais  
Sauté de boeuf au paprika  
Riz **BIO** à la tomate  
Chanteneige **BIO**  
Compote de poires du chef



Potage crecy  
Filet de poisson sauce tomate basilic  
Ecrasé de pommes de terre **BIO** du chef  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit crèche



Betteraves **BIO** en salade  
Blanquette de Veau (français)  
Torti **BIO**  
Verchicors  
Fruit crèche



Coleslaw **BIO** du chef  
Filet de colin sauce oseille  
Riz **BIO** à la tomate  
Petit suisse **BIO**  
Compote pomme banane du chef



VENDREDI

Carottes râpées **BIO**  
Rôti de volaille à la moutarde  
Epinards hachés à la crème  
Fromage blanc **BIO**  
Crêpe fraîche sucrée



Chou blanc frais **BIO** vinaigrette  
Sauté de Porc **BIO** forestier  
Purée aux 3 légumes  
Livarot AOP  
Compote de pommes **BIO** du chef



Salade de pois chiches à l'italienne  
Emincé de volaille Label Rouge au jus  
Haricots verts **BIO** persillés  
Petit suisse **BIO**  
Fruit crèche



Carottes râpées **BIO** au citron  
Sauté de veau au jus  
Purée de pommes de terre  
Tomme des Pyrénées  
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





Salade coleslaw   
 Cappelletti ricotta épinards sauce crème  
 Yaourt nature **BIO**   
 Fruit crèche

MARDI






Salade Arlequin (carottes, salade verte, maïs)   
 Sauté de Veau au Curry (français)  
 Petits pois **BIO** au jus   
 Chanteneige **BIO**   
 Compote de pommes **BIO** du chef 

 MARDI GRAS






MERCREDI

Salade de boulghour **BIO**   
 Filet de lieu sauce citron   
 Carottes à la crème   
 Camembert **BIO**   
 Fruit crèche

JEUDI

Salade de pommes de terre   
 Boeuf Braisé aux oignons (local)   
 Poêlée de légumes **BIO**   
 Yaourt nature **BIO**   
 Fruit **BIO** de saison 

VENDREDI

Potage crecy   
 Sauté de volaille sauce marengo   
 Semoule **BIO**   
 Tomme grise d'Auvergne   
 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 !

