



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

Crèche Goûter 09-12 2C - Goûter

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

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



Yaourt nature
Compote de poires du chef



Petit suisse nature
Compote de poires du chef



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



MARDI

Fromage blanc nature
Compote de poires du chef



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



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



Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef



MERCREDI

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef



Petit suisse nature
Compote de poires du chef



Yaourt nature
Compote pomme banane du chef



Fromage blanc nature
Compote de poires du chef



JEUDI

Petit suisse nature
Compote de poires du chef



Yaourt nature
Compote pomme banane du chef



Petit suisse nature
Compote de poires du chef



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



VENDREDI

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



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



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



Petit suisse nature
Compote pomme banane 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 03 FÉVRIER 2025 AU 02 MARS 2025

Crèche Goûter 09-12 2C - Goûter

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

Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef



Fromage blanc nature
Compote de poires du chef



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



Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef



MARDI

Yaourt nature
Compote de poires du chef



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



Yaourt nature
Compote de pommes bananes

Yaourt nature
Compote de poires du chef



MERCREDI

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



Yaourt nature
Compote pomme banane du chef



Fromage blanc nature
Compote de poires du chef



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



JEUDI

Fromage blanc nature
Compote de poires du chef



Fromage blanc nature
Compote de poires du chef



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



Yaourt nature
Compote pomme banane du chef



VENDREDI

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef



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



Yaourt nature
Compote pomme banane du chef



Petit suisse 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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Crèche Goûter 09-12 2C - Goûter

Du 03 mars au 09 mars

LUNDI

Fromage blanc nature
Compote de poires du chef



MARDI

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



MERCREDI

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef



JEUDI

Fromage blanc nature
Compote de poires du chef



VENDREDI

Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** 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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

