



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

Crèche Goûter 18-36 3C - 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
Fruit crèche
Madeleine

Yaourt nature
Fruit crèche
Petits beurres

Petit suisse nature
Pain et chocolat tablette

Compote de pommes **BIO** du chef
Pain et Petit moulé



MARDI

Fromage blanc nature
Compote de poires du chef
Petit cake au chocolat



Fromage blanc nature
Pain et confiture

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



Petit suisse nature
Fruit crèche
Gâteau du chef à l'ananas (goûter)



MERCREDI

Yaourt nature
Fruit crèche
Pain et confiture

Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Gâteau du chef aux pépites de chocolat



Fruit crèche
Pain et kiri

Fromage blanc nature
Compote de poires du chef
Petits beurres



JEUDI

Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Petits beurres



Yaourt nature
Fruit crèche
Galettes St Michel

Petit suisse nature
Fruit crèche
Gaufrette vanille

Yaourt nature
Pain et confiture

VENDREDI

Fruit crèche
Pain et St Bricet

Compote de pommes **BIO** du chef
Pain et samos



Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO** du chef
Gâteau du chef aux myrtilles (goûter)



Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Galettes St Michel



RECETTE ANTI-GASPIL'

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 18-36 3C - 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
Madeleine



Fromage blanc nature
Compote de poires du chef
Galettes St Michel



Fromage blanc nature
Pain et confiture

Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Galettes St Michel



MARDI

Yaourt nature
Pain et chocolat tablette

Petit suisse nature
Gâteau du chef framboise et speculoos
Fruit crèche



Yaourt nature
Fruit crèche
Petit cake au chocolat

Compote de poires du chef
Pain et kiri



MERCREDI

Compote de pommes **BIO** du chef
Pain et vache picon



Yaourt nature
Pain et chocolat tablette

Compote de poires du chef
Pain et croclait



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



JEUDI

Fromage blanc nature
Fruit crèche
Gâteau au yaourt du chef



Compote de poires du chef
Pain et tartare nature



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



Yaourt nature
Fruit crèche
Gâteau maison au chocolat



VENDREDI

Fruit crèche
Pain et St Bricet

Petit suisse nature
Fruit crèche
Gaufrette chocolat

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef
Gâteau au yaourt du chef



Petit suisse 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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Crèche Goûter 18-36 3C - Goûter

Du 03 mars au 09 mars

LUNDI

Compote de poires du chef
Pain et carré frais



MARDI

Petit suisse nature
Fruit crèche
Gaufrette chocolat

MERCREDI

Yaourt nature
Gâteau du chef à la fleur d'oranger
Compote maison de pomme banane



JEUDI

Fromage blanc nature
Compote pommes cassis
Madeleine

VENDREDI

Petit suisse nature
Pain et confiture

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 *

