






























MENUS '4 SAISONS' | DU 10 MARS 2025 AU 06 AVRIL 2025

Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

	Du 10 mars au 16 mars	Du 17 mars au 23 mars	Du 24 mars au 30 mars	Du 31 mars au 06 avr.
LUNDI	Purée de navets  	Purée carottes fraîches BIO  	Purée de brocolis BIO  	Purée de betteraves BIO  
MARDI	Purée de carottes BIO  	Purée d'artichaut 	Purée d'épinards BIO  	Purée de carottes BIO  
MERCREDI	Purée d'épinards BIO  	Purée de petits pois BIO  	Purée de courge fraîche   	Purée de choux fleurs BIO  
JEUDI	Purée de brocolis BIO  	Purée de choux fleurs BIO  	Purée de carottes BIO  	Purée d'épinards BIO  
VENDREDI	Purée de haricots verts BIO  	Purée d'haricots beurre 	Purée de haricots verts BIO  	Purée d'haricots beurre 

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 07 AVRIL 2025 AU 04 MAI 2025 |

Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

Du 21 avr. au 27 avr.

Du 28 avr. au 04 mai

LUNDI

Purée de brocolis **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**



Purée de choux fleurs **BIO**



MARDI

Purée de petits pois **BIO**



Purée de choux fleurs **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



MERCREDI

Purée de haricots verts **BIO**



Purée carottes fraîches **BIO**



Purée de courgettes **BIO**



Purée de petits pois **BIO**



JEUDI

Purée de carottes **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



Purée de carottes **BIO**



VENDREDI

Purée de navets



Purée d'artichaut



Purée de petits pois **BIO**



Purée de courgettes **BIO**



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 *

