



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

Crèche 09-12 mois 3C compote - 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

Omelette **BIO**  
Purée de navets et pommes de terre  
Compote de poires du chef



Sauté de boeuf **BIO** nature  
Purée de carottes fraîches **BIO** et pommes de terre  
Compote pomme banane du chef



Omelette **BIO**  
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**  
Compote pomme banane du chef



Emincé de volaille label rouge nature  
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef



MARDI

Sauté de volaille label rouge nature  
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef



Filet de poisson au court bouillon  
Purée d'artichauts et pommes de terre  
Compote de pommes **BIO** du chef



Veau nature  
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**  
Compote de poires du chef



Jambon blanc  
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**  
Compote pomme banane du chef



MERCREDI

Sauté de boeuf Race à Viande nature  
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**  
Compote pomme banane du chef



Veau nature  
Purée de petits pois **BIO**  
Compote de poires du chef



Filet de poisson au court bouillon  
Purée de courge fraîche et pommes de terre  
Compote de pommes **BIO** du chef



Filet de poisson au court bouillon  
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**  
Compote de poires du chef



JEUDI

Filet de poisson au court bouillon  
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**  
Compote de poires du chef



Jambon blanc  
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**  
Compote pomme banane du chef



Rôti de volaille nature  
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**  
Compote pomme banane du chef



Sauté de boeuf nature  
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**  
Compote pomme banane du chef



VENREDI

Emincé de volaille label rouge nature  
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef



Filet de poisson au court bouillon  
Purée de haricots beurre et pommes de terre  
Compote de pommes **BIO** du chef



Filet de poisson au court bouillon  
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**  
Compote de poires du chef



Filet de poisson au court bouillon  
Purée de haricots beurre et pommes de terre  
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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 07 AVRIL 2025 AU 04 MAI 2025

Crèche 09-12 mois 3C compote - 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

Veau nature  
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**  
Compote de poires du chef

Omelette nature  
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef

🍴 🌱

Omelette nature fraîche  
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef

🍴 🌱

MARDI

Sauté de bœuf nature  
Purée de petits pois **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef

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

🍴 🌱

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

🍴 🌱

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

🍴 🌱

MERCREDI

Oeufs durs  
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**  
Compote pomme banane du chef

Filet de poisson au court bouillon  
Purée de carottes fraîches **BIO** et pommes de terre  
Compote de poires du chef

🍴 🌱

Filet de poisson au court bouillon  
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**  
Compote de pommes **BIO**

🍴 🌱

Sauté de bœuf nature  
Purée de petits pois **BIO**  
Compote pomme banane du chef

🍴 🌱

JEUDI

Sauté de volaille label rouge nature  
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**  
Compote de poires du chef

Veau nature  
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef

🍴 🌱

Sauté de bœuf nature  
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**  
Purée de poires sans sucre

🍴 🌱

VENREDI

Filet de poisson au court bouillon  
Purée de navets et pommes de terre  
Compote de pommes **BIO** du chef

Jambon blanc  
Purée d'artichauts et pommes de terre  
Compote pomme banane du chef

🍴 🌱

Porc nature  
Purée de petits pois **BIO**  
Compote pomme banane du chef

🍴 🌱

Filet de poisson au court bouillon  
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**  
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 !

