

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

Crèche 12-18 mois 4C - 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  
Chanteneige **BIO**  
Fruit crèche



Sauté de boeuf **BIO** nature  
Purée de carottes fraîches **BIO** et pommes de terre  
Camembert  
Fruit crèche



Omelette **BIO**  
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**  
Verchicors **BIO**  
Compote de pommes bananes



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



MARDI

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



Filet de poisson au court bouillon  
Purée d'artichauts et pommes de terre  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit crèche



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



Jambon blanc  
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**  
Fromage blanc **BIO**  
Fruit crèche



MERCREDI

Sauté de boeuf Race à Viande nature  
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit crèche



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



Filet de poisson au court bouillon  
Purée de courge fraîche et pommes de terre  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit crèche



Filet de poisson au court bouillon  
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**  
Tartare nature  
Fruit crèche



JEUDI

Filet de poisson au court bouillon  
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**  
Petit suisse **BIO**  
Fruit crèche



Jambon blanc  
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**  
Fromage fondu le carré  
Fruit crèche



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



Sauté de bœuf nature  
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

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



Filet de poisson au court bouillon  
Purée de haricots beurre et pommes de terre  
Bûchette mélangée  
Fruit crèche



Filet de poisson au court bouillon  
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**  
Petit suisse **BIO**  
Fruit crèche



Filet de poisson au court bouillon  
Purée de haricots beurre et pommes de terre  
Bûchette mélangée  
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 :

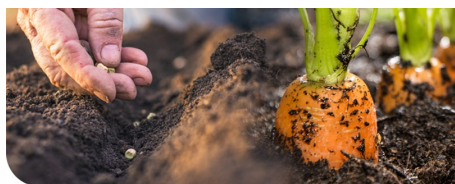
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

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 12-18 mois 4C - 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**  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit crèche

Omelette nature  
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**  
Chanteneige **BIO**  
Fruit **BIO** de saison

📌 🌱 🍌

Omelette nature fraîche  
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit crèche

📌 🌱 🍌

MARDI

Sauté de bœuf nature  
Purée de petits pois **BIO**  
Pavé frais  
Fruit crèche

Rôti de volaille nature  
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit crèche

📌 🌱 🍌

Sauté de volaille label rouge nature  
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**  
P'tit cotentin nature  
Fruit crèche

📌 🌱 🍌

Sauté de volaille label rouge nature  
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**  
Verchicors **BIO**  
Fruit crèche

📌 🌱 🍌

MERCREDI

Oeufs durs  
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**  
Chanteneige **BIO**  
Fruit **BIO** de saison

Filet de poisson au court bouillon  
Purée de carottes fraîches **BIO** et pommes de terre  
Fourme d'Ambert AOP  
Fruit crèche

📌 🌱 🍌

Filet de poisson au court bouillon  
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit crèche

📌 🌱 🍌

Sauté de bœuf nature  
Purée de petits pois **BIO**  
Camembert  
Fruit crèche

📌 🌱 🍌

JEUDI

Sauté de volaille label rouge nature  
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**  
Camembert  
Purée de pommes abricots **BIO**

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

📌 🌱 🍌

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

📌 🌱 🍌

VENDREDI

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

Jambon blanc  
Purée d'artichauts et pommes de terre  
Carré du Trièves **BIO**  
Ananas frais

📌 🌱 🍌

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

📌 🌱 🍌

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

