



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

Crèche 18-36 mois 5C - 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.
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

	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	<p>Taboulé BIO du chef Omelette BIO Haricots verts persillés Chanteneige BIO Fruit crèche</p>	<p>Salade de pommes de terre Sauté de boeuf BIO au paprika Carottes fraîches BIO persillées Mimolette Fruit crèche</p>	<p>Salade coleslaw Oeufs BIO à la béchamel Petits pois et carottes au jus Verchicors BIO Compote de pommes bananes</p>	<p>Radis émincés en salade Emincé de volaille label rouge à la crème Pommes de terre BIO vapeur Vache picon Compote de pommes BIO du chef Beurre</p>
MARDI	<p>Carottes râpées BIO Colombo de volaille label rouge Purée de pommes de terre BIO Brie Compote de pommes BIO du chef</p>	<p>Salade d'haricots beurre Filet de poisson sauce moutarde Lentilles au jus Yaourt nature BIO Fruit crèche</p>	<p>Céleri frais BIO râpé vinaigrette Sauté de Veau aux olives Purée de céleri Tomme blanche Compote de poires du chef</p>	<p>Salade de perles Jambon blanc Chou fleur BIO béchamel Fromage blanc BIO Fruit crèche</p>
MERCREDI	<p>Betteraves BIO en salade Sauté de bœuf à la tomate Torti BIO Yaourt nature BIO Fruit crèche</p>	<p>Chou blanc frais BIO vinaigrette Sauté de veau au paprika (français) Purée de courges Cantal AOP Compote de poires du chef</p>	<p>Salade de blé à l'orientale Blanquette de poisson Brocolis persillés Yaourt nature BIO Fruit crèche</p>	<p>Taboulé BIO du chef Cubes de saumon sauce aurore Ratatouille Emmental Fruit crèche</p>
JEUDI	<p>Potage parmentier Blanquette de poisson Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri) Petit suisse BIO Fruit crèche</p>	<p>Salade de pâtes BIO Jambon blanc Poireaux frais et Pommes de terre béchamel Fromage fondu le carré Fruit crèche</p>	<p>Salade de haricots verts BIO Rôti de dinde à l'italienne Farfalles à la tomate Tartare nature Gâteau aux haricots rouges du chef</p>	<p>Céleri frais BIO râpé vinaigrette Sauté de bœuf au jus Légumes frais pot au feu Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison</p>
VENREDI	<p>Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme) Emincé de volaille label rouge à la mexicaine Riz BIO Gouda Compote de pommes BIO du chef</p> <p>TEX MEX</p>	<p>Velouté de légumes du chef Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO Bûchette mélangée Fruit crèche</p>	<p>Pizza fraîche au fromage Filet de colin sauce citron Epinards hachés BIO Petit suisse BIO Fruit crèche</p>	<p>Chou blanc frais BIO vinaigrette Curry de légumes et Pois chiches Coquillettes BIO Cantal AOP Compote de pommes BIO du chef</p>

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 18-36 mois 5C - 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

Salade de pomme de terre **BIO**
Blanquette de Veau du chef
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Taboulé **BIO** du chef
Quenelles **BIO** sauce blanche
Epinards hachés **BIO**
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Salade de haricots verts
Omelette nature fraîche
Coquillettes **BIO**
Cantal AOP
Fruit crèche



MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Boeuf Braisé aux oignons (local)
Petits pois au jus
Pavé frais
Fruit crèche



Salade de riz **BIO**
Rôti de volaille sauce forestière
Haricots verts **BIO** à l'ail
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Lentille **BIO** en salade
Sauté de volaille label rouge aux olives
Poêlée multicolore
Gouda
Fruit crèche



Salade de blé à l'orientale
Aiguillettes de poulet au thym
Epinards hachés **BIO**
Edam
Fruit crèche



MERCREDI

Salade d'haricots beurre
Oeufs durs à la piperade
Torti **BIO**
Gouda
Fruit **BIO** de saison



Salade de pois chiches à l'italienne
Filet de poisson sauce tomate basilic
Carottes fraîches **BIO** persillées
Fourme d'Ambert AOP
Fruit crèche



Salade de pomme de terre **BIO**
Filet de poisson sauce crème
Courgettes fraîches **BIO** persillées
Emmental
Fruit crèche



Betteraves **BIO** en salade
Sauté de bœuf au jus
Semoule **BIO**
Camembert
Fruit crèche



JEUDI

Duo de choux frais
Poulet label rouge sauce paëlla
Riz safrané **BIO**
Camembert
Purée de pommes abricots **BIO**



Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
Sauté de veau au jus
Flageolets au jus
Yaourt nature **BIO**
Gâteau de Pâques du chef
Oeufs de Pâques en chocolat



Chou blanc frais vinaigrette
Sauté de boeuf sauce tomate
Pâtes **BIO**
Bûchette mélangée
Purée de poires sans sucre



🍷 PAQUES

VENDREDI

Carottes râpées fraîches
Filet de colin sauce citron
Purée de patate douce
Petit suisse **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



Macédoine vinaigrette
Jambon blanc
Penne regate
Carré du Trièves **BIO**
Ananas frais



Carottes râpées **BIO**
Colombo de porc
Purée de patate douce
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme banane du chef



Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
Filet de poisson sauce julienne
Pommes boulangères
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 !

