



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

Crèche Goûter 09-12 2C - Goûter

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

Yaourt nature  
Compote de poires du chef



Petit suisse nature  
Compote pomme banane du chef



Fromage blanc nature  
Compote pomme banane du chef



Yaourt nature  
Compote de pommes **BIO** du chef



MARDI

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



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



Yaourt nature  
Compote de poires du chef



Petit suisse nature  
Compote pomme banane du chef



MERCREDI

Fromage blanc nature  
Compote pomme banane du chef



Yaourt nature  
Compote de poires du chef



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



Yaourt nature  
Compote de poires du chef



JEUDI

Yaourt nature  
Compote de poires du chef



Petit suisse nature  
Compote pomme banane du chef



Petit suisse nature  
Compote pomme banane du chef



Fromage blanc nature  
Compote pomme banane du chef



VENREDI

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



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



Yaourt nature  
Compote de poires du chef



Petit suisse nature  
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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Crèche Goûter 09-12 2C - Goûter

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

Petit suisse nature  
Compote de poires du chef



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



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



MARDI

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



Fromage blanc nature  
Compote pomme banane du chef



Petit suisse nature  
Compote de poires du chef



Yaourt nature  
Compote de poires du chef



MERCREDI

Yaourt nature  
Compote pomme banane du chef



Petit suisse nature  
Compote de poires du chef



Fromage blanc nature  
Compote de pommes **BIO**



Fromage blanc nature  
Compote pomme banane du chef



JEUDI

Petit suisse nature  
Compote de poires du chef



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



Yaourt nature  
Purée de poires sans sucre

VENDREDI

Yaourt nature  
Compote de pommes **BIO** du chef



Yaourt nature  
Compote pomme banane du chef



Petit suisse nature  
Compote pomme banane du chef



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



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 \*