

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

Crèche Goûter 18-36 3C - 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
Madeleine



Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Gaufrette chocolat



Fromage blanc nature
Fruit crèche
Madeleine

Yaourt nature
Fruit crèche
Galettes St Michel

MARDI

Petit suisse nature
Fruit crèche
Petits beurrés

Compote de pommes **BIO** du chef
Pain et St Morêt



Yaourt nature
Fruit crèche
Pain et chocolat tablette

Compote pomme banane du chef
Pain et tartare nature



MERCREDI

Compote pomme banane du chef
Pain et ptit cottentin



Yaourt nature
Fruit crèche
Gâteau au yaourt du chef



Compote de pommes **BIO** du chef
Pain et vache picon



Yaourt nature
Compote de poires du chef
Madeleine



JEUDI

Yaourt nature
Compote de poires du chef
Gâteau du chef à l'ananas (goûter)



Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Pain et confiture



Petit suisse nature
Fruit crèche
Pain et beurre

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef
Pain et confiture



VENDREDI

Petit suisse nature
Fruit crèche
Pain et chocolat tablette

Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO** du chef
Galettes St Michel



Yaourt nature
Compote de poires du chef
Gaufrette vanille



Petit suisse nature
Gâteau du chef framboise et speculoos
Fruit crèche



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 :

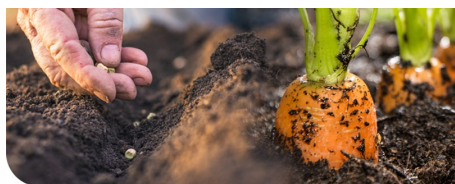
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

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 Goûter 18-36 3C - 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 cake au chocolat



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



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



MARDI

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



Fruit crèche
Pain et petit cottoentin

Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Petits beurres



Yaourt nature
Compote de poires du chef
Pain et chocolat tablette



MERCREDI

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef
Pain et chocolat tablette



Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Galettes St Michel



Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO**
Pain et confiture



Fromage blanc nature
Compote de pommes bananes
Galettes St Michel

JEUDI

Petit suisse nature
Barre bretonne
Fruit crèche

Fruit de saison
Pain et carré frais

Yaourt nature
Fruit crèche
Gaufrette vanille

VENDREDI

Yaourt nature
Gâteau du chef à la fleur d'oranger
Fruit crèche



Yaourt nature
Compote pomme banane du chef
Petit cake au chocolat



Petit suisse nature
Fruit crèche
Gâteau du chef aux pépites de chocolat



Yaourt nature
Fruit crèche
Gâteau au yaourt 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 !

