



MENUS '4 SAISONS' | DU 06 JANVIER 2025 AU 02 FÉVRIER 2025 |

Crèche 09-12 mois 3C compote - Déjeuner

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI

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



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



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



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



MARDI

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



Omelette **BIO**
Purée de courges et pommes de terre
Compote de pommes **BIO** du chef



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



Sauté de volaille nature
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Compote pomme banane du chef



MERCREDI

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



Sauté de volaille nature
Purée d'épinards 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



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



JEUDI

Sauté de boeuf Race à Viande nature
Purée de petits pois **BIO**
Compote de poires du chef



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



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



Jambon blanc
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



VENREDI

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



Sauté de bœuf nature
Purée de carottes fraîches **BIO** et pommes de terre (crèche)
Compote de pommes **BIO** du chef



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



Filet de poisson au court bouillon
Purée de navets et pommes de terre
Compote pomme banane 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 03 FÉVRIER 2025 AU 02 MARS 2025

Crèche 09-12 mois 3C compote - Déjeuner

Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

Du 17 févr. au 23 févr.

Du 24 févr. au 02 mars

LUNDI

Sauté de volaille nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote pomme banane du chef



Sauté de volaille nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



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



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



MARDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de panais frais et pommes de terre
Compote de poires du chef



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



Sauté de bœuf nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes bananes



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



MERCREDI

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



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



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



Sauté de volaille nature
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



JEUDI

Sauté de bœuf nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Compote de poires du chef



Filet de poisson au court bouillon
Purée d'épinards 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



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



VENREDI

Rôti de volaille nature (France)
Purée de courges et pommes de terre
Compote pomme banane du chef



Porc nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



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



Veau nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Compote de poires 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 !





Crèche 09-12 mois 3C compote - Déjeuner

Du 03 mars au 09 mars

LUNDI

Oeuf dur **BIO**  
 Purée de petits pois **BIO**  
 Compote de poires du chef 

MARDI

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

MERCREDI

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

JEUDI

Sauté de bœuf nature 
 Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**  
 Compote de poires du chef 

VENDREDI

Sauté de volaille nature  
 Purée d'épinards 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 !

