



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 05 MAI 2025 AU 01 JUIN 2025 |

Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

Du 26 mai au 01 juin

LUNDI

Purée de haricots verts **BIO**



Purée de carottes **BIO**



Purée de courgettes **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**



MARDI

Purée de courgettes **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**



Purée de petits pois **BIO**



MERCREDI

Purée de choux fleurs **BIO**



Purée d'haricots beurre



Purée de carottes **BIO**



Purée de carottes **BIO**



JEUDI

Purée de betteraves **BIO**



Purée de choux fleurs **BIO**



VENDREDI

Purée de petits pois **BIO**



Purée de brocolis **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



Purée de courgettes **BIO**



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 *





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025

Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

Du 23 juin au 29 juin

LUNDI

Purée de haricots verts **BIO**



Purée de petits pois **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**



MARDI

Purée d'épinards **BIO**



Purée de carottes **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**



Purée de carottes **BIO**



MERCREDI

Purée de courgettes **BIO**



Purée de choux fleurs **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



Purée de courgettes **BIO**



JEUDI

Purée de brocolis **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**



Purée de brocolis **BIO**



Purée de betteraves **BIO**



VENDREDI

Purée de carottes **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



Purée de courgettes **BIO**



Purée de choux fleurs **BIO**



RECETTE ANTI-GASPIL'

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 *





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Purée d'épinards **BIO**



MARDI

Purée de brocolis **BIO**



MERCREDI

Purée d'haricots beurre



JEUDI

Purée carottes fraîches **BIO**



VENDREDI

Purée de courgettes **BIO**



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 *

