



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

Crèche 09-12 mois 3C compote - 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

Sauté de volaille label rouge nature  
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**  
Compote de Pommes **BIO**



Filet de poisson au court bouillon  
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**  
Purée pomme banane sans sucre



Oeufs durs  
Purée de courgettes 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



MARDI

Filet de poisson au court bouillon  
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**  
Purée pomme banane sans sucre



Rôti de porc nature  
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**  
Purée de poires sans sucre



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



Omelette nature  
Purée de petits pois **BIO**  
Compote de poires du chef



MERCREDI

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 de haricots beurre 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



Egrené de bœuf VBF nature  
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef



JEUDI

Sauté de bœuf nature  
Purée betteraves 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



VENREDI

Omelette **BIO**  
Purée de petits pois **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef



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



Emincé de volaille label rouge nature  
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**  
Compote pomme banane du chef



Sauté de bœuf nature  
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**  
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 02 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025

Crèche 09-12 mois 3C compote - 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

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



Emincé de volaille label rouge nature  
Purée de petits pois **BIO**  
Compote de poires du chef



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



MARDI

Filet de poisson au court bouillon  
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**  
Purée pomme banane sans sucre



Oeufs durs  
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef



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



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



MERCREDI

Sauté de volaille label rouge nature  
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**  
Purée de poires sans sucre



Jambon blanc  
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**  
Purée de pommes bananes **BIO**



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



Emincé de volaille label rouge nature  
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**  
Compote pomme banane du chef



JEUDI

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



Egrené de bœuf VBF nature  
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**  
Purée de pommes abricots **BIO**



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



Oeufs durs  
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**  
Compote de poires du chef



VENREDI

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



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



Rôti de volaille nature  
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef



Sauté de bœuf **BIO** nature  
Purée de choux fleurs 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 !





Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Oeufs durs  
 Purée d'épinards et pommes de terre    
**BIO**  
 Compote de pommes **BIO** du chef  

MARDI

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

MERCREDI

Filet de poisson au court bouillon    
 Purée de haricots beurre et pommes de terre   
 Compote de poires du chef 

JEUDI

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

VENDREDI

Rôti de porc nature    
 Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**    
 Compote pomme banane 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 !

