



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

Crèche 12-18 mois 4C - 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**
Fromage fondu le carré
Compote de Pommes **BIO**



Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruits **BIO** de saison



Oeufs durs
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Livarot AOP
Fruit crèche



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



MARDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruits **BIO** de saison



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



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



Omelette nature
Purée de petits pois **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



MERCREDI

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



Filet de poisson au court bouillon
Purée de haricots beurre et pommes de terre
Bûchette mélangée
Fruit crèche



Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Coulommiers
Fruit crèche



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



JEUDI

Sauté de bœuf nature
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Carré du Trièves **BIO**
Fruit crèche



Veau nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Samos
Fruit crèche



VENDREDI

Omelette **BIO**
Purée de petits pois **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



Filet de poisson au court bouillon
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



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



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

Crèche 12-18 mois 4C - 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**
Fromage blanc **BIO**
Compote pomme abricot



Emincé de volaille label rouge nature
Purée de petits pois **BIO**
Fromage fondu le carré
Compote de poires du chef



Porc nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



MARDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Fromage fondu le carré
Fruit crèche



Oeufs durs
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



Filet de poisson au court bouillon
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Carré du Trièves **BIO**
Fruits **BIO** de saison



Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Tartare ail et fines herbes
Compote pommes cassis



MERCREDI

Sauté de volaille label rouge nature
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Bûche du pilat
Fruits **BIO** de saison



Jambon blanc
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Petit suisse **BIO**
Fruit crèche



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



Emincé de volaille label rouge nature
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Camembert
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Veau nature
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



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



Filet de poisson au court bouillon
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit crèche



Oeufs durs
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Tartare ail et fines herbes
Compote de poires du chef



VENREDI

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



Filet de poisson au court bouillon
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Brie **BIO**
Fruit crèche



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



Sauté de bœuf **BIO** nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Fromage blanc **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**  
 Vache qui rit **BIO**
 Compote de pommes **BIO** du chef  

MARDI

Sauté de volaille label rouge nature  
 Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**  
 Bûchette mélangée
 Fruits **BIO** de saison 

MERCREDI

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

JEUDI

Veau nature 
 Purée de carottes fraîches **BIO** et pommes de terre  
 Fromage blanc **BIO** 
 Fruit crèche

VENDREDI

Rôti de porc nature
 Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**  
 Petit suisse **BIO** 
 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 !

