



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Crèche Goûter 09-12 2C - Goûter

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

Petit suisse nature
Compote de Pommes **BIO** 

Petit suisse nature
Purée pomme banane sans sucre

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

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef 

MARDI

Yaourt nature
Purée pomme banane sans sucre

Yaourt nature
Purée de poires sans sucre

Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef 

Petit suisse nature
Compote de poires du chef 

MERCREDI

Fromage blanc nature
Compote de poires du chef 

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

Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef  

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

JEUDI

Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef 

Fromage blanc nature
Compote de poires du chef 

VENDREDI

Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef  

Yaourt nature
Compote de poires du chef

Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef 

Yaourt nature
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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *





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

Crèche Goûter 09-12 2C - Goûter

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

Yaourt nature
Compote de Pommes **BIO** 

Fromage blanc nature
Compote de poires du chef 

Petit suisse nature
Compote de poires du chef 

MARDI

Fromage blanc nature
Purée pomme banane sans sucre

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

Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef 

Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef  

MERCREDI

Petit suisse nature
Purée de poires sans sucre

Fromage blanc nature
Purée de pommes bananes **BIO** 

Yaourt nature
Compote de poires du chef 

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef 

JEUDI

Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef  

Petit suisse nature
Purée de pommes abricots **BIO** 

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef 

Petit suisse nature
Compote de poires du chef 

VENDREDI

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef 

Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef  

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

Yaourt nature
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

Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef  

MARDI

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef 

MERCREDI

Petit suisse nature
Compote de poires du chef 

JEUDI

Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef  

VENDREDI

Fromage blanc nature
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 !

