



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

Crèche Goûter 12-18 3C - 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
Fruit crèche
Madeleine

Purée pomme banane sans sucre
Pain et vache picon

Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO** du chef
Galettes St Michel

Yaourt nature
Fruit crèche
Petits beurres

MARDI

Purée pomme banane sans sucre
Pain et Petit moulé

Yaourt nature
Fruit crèche
Gaufrette vanille

Fruit de saison
Pain et samos

Compote de poires du chef
Pain et carré frais

MERCREDI

Fromage blanc nature
Fruit crèche
Pain et confiture

Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO** du chef
Pain et chocolat tablette

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

Fromage blanc nature
Gâteau du chef framboise et speculoos
Fruit crèche

JEUDI

Petit suisse nature
Gâteau du chef au yaourt
Compote maison de pomme banane

Fromage blanc nature
Compote de poires du chef
Pain et chocolat tablette

VENDREDI

Compote de pommes **BIO** du chef
Pain et chanteneige

Yaourt nature
Compote de poires du chef
Petits beurres

Petit suisse nature
Brownies du chef
Fruit crèche

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef
Madeleine

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 Goûter 12-18 3C - 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
Fruit crèche
Petits beurres

Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche
Gaufrette vanille

Compte de poires du chef
Pain et vache qui rit

MARDI

Fromage blanc nature
Purée pomme fraise
Pain et confiture

Compte de pommes **BIO** du chef
Pain et carré frais

Petit suisse nature
Compte pomme banane du chef
Pain et confiture

Yaourt nature
Gâteau aux pêches du chef
Fruit crèche

MERCREDI

Petit suisse nature
Purée de poires sans sucre
Madeleine

Fromage blanc nature
Barre bretonne
Compte d'abricot

Fruit crèche
Pain et Petit moulé

Fromage blanc nature
Compte pomme banane du chef
Madeleine

JEUDI

Yaourt nature
Cake au Daim du chef
Compte de pommes **BIO** maison

Petit suisse nature
Fruit crèche
Petits beurres

Fromage blanc nature
Compte pommes cassis
Galettes St Michel

Petit suisse nature
Fruit crèche
Pain et confiture

VENDREDI

Fruit crèche
Pain et croissant

Yaourt nature
Compte de pommes **BIO** du chef
Pain et chocolat tablette

Petit suisse nature
Gâteau du chef aux pépites de chocolat
Fruit crèche

Yaourt nature
Fruit crèche
Pain et chocolat tablette

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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Crèche Goûter 12-18 3C - Goûter

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Yaourt nature
Fruit crèche
Galettes St Michel

MARDI

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef
Biscuit pocket chocolat

MERCREDI

Petit suisse nature
Fruit crèche
Pain et confiture

JEUDI

Yaourt nature
Gâteau du chef à l'orange
Compote de pommes BIO maison

VENDREDI

Compote pomme banane du chef
Pain et carré frais

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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

