

MENUS '4 SAISONS' | DU 07 JUILLET 2025 AU 03 AOÛT 2025

Crèche 06-09 mais 1C - Déjeuner

	Creche 06-09 mois 1C - Dejeuner							
	Du 07 juil . au 13 juil .	Du 14 juil. au 20 juil.	Du 21 juil . au 27 juil .	Du 28 juil . au 03 août				
LUNDI	Purée de haricots verts BIO		Purée de petits pois BIO	Purée de choux fleurs BIO	RECETTE ant Un moyen de lutt gaspillage alim 10M de tonnes sont jetés par an. I ce gaspillage, voic de recette à faire de			
MARDI	Purée de navets	Purée de courgettes BIO	Purée de choux fleurs BIO	Purée d'haricots beurre	CHIPS D'ÉPLUCH DE LÉGUME			
MERCREDI	Purée de carottes BIO	Purée de carottes BIO	Purée de carottes BIO	Purée de carottes BIO	Ingrédients: • Epluchures de • Huile d'olive • Epices de vot			
JEUDI	Purée de courgettes BIO	Purée de brocolis BIO	Purée d'épinards BIO	Purée d'épinards BIO	paprika, cumi ail Sel Préparation: Rincer les épluc Ajouter l'assaiss Ajouter un f d'olive sur le tou			
VENDREDI	Purée de choux fleurs BIO	Purée de betteraves BIO	Purée d'artichaut	Purée de courgettes BIO	PLUS QU'À VOUS			

tter contre le limentaire!

es d'aliments ın. Pour limiter voici une idée re chez vous :



- de légumes
- votre choix : min, herbes,

JS RÉGƏLER !











MENUS '4 SAISONS' | DU 04 AOÛT 2025 AU 31 AOÛT 2025

Crèche 06-09 mois 1C - Déieuner

	Creche 06-09 mois 1C - Dejeuner						
	Du 04 août au 10 août	Du 11 août au 17 août	Du 18 août au 24 août	Du 25 août au 31 août			
LUNDI	Purée de haricots verts BIO	Purée d'épinards BIO	Purée de choux fleurs BIO	Purée de haricots verts BIO	Un moyen de lutter of gaspillage alimen 10M de tonnes d'or sont jetés par an. Pou ce gaspillage, voici ur de recette à faire che		
MARDI	Purée de navets	Purée de courgettes BIO	Purée de carottes BIO	Purée d'épinards BIO	CHIPS D'ÉPLUCHUR DE LÉGUMES		
MERCREDI	Purée de carottes BIO	Purée d'artichaut	Purée de betteraves BIO	Purée de carottes BIO	Ingrédients: Epluchures de légi Huile d'olive Epices de votre		
JEUDI	Purée de petits pois BIO	Purée d'haricots beurre	Purée de haricots verts BIO	Purée de courgettes BIO	paprika, cumin, ail Sel Préparation: Rincer les épluchur Ajouter l'assaisson Ajouter un filet d'olive sur le tout		
VENDREDI	Purée de choux fleurs BIO		Purée de brocolis BIO	Purée de petits pois BIO	PLUS QU'À VOUS RÉ		



er contre le entaire!

d'aliments our limiter une idée chez vous :



- égumes
- re choix : n, herbes,







