



Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

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**



MARDI

Purée de navets



Purée de courgettes **BIO**



Purée de choux fleurs **BIO**



Purée d'haricots beurre



MERCREDI

Purée de carottes **BIO**



Purée de carottes **BIO**



Purée de carottes **BIO**



Purée de carottes **BIO**



JEUDI

Purée de courgettes **BIO**



Purée de brocolis **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



VENDREDI

Purée de choux fleurs **BIO**



Purée de betteraves **BIO**



Purée d'artichaut



Purée de courgettes **BIO**



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 04 AOÛT 2025 AU 31 AOÛT 2025

Crèche 06-09 mois 1C - Déjeuner

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**



MARDI

Purée de navets



Purée de courgettes **BIO**



Purée de carottes **BIO**



Purée d'épinards **BIO**



MERCREDI

Purée de carottes **BIO**



Purée d'artichaut



Purée de betteraves **BIO**



Purée de carottes **BIO**



JEUDI

Purée de petits pois **BIO**



Purée d'haricots beurre



Purée de haricots verts **BIO**



Purée de courgettes **BIO**



VENDREDI

Purée de choux fleurs **BIO**



Purée de brocolis **BIO**



Purée de petits pois **BIO**



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 !

