

C'est possible!



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

Crèche 09-12 mois 3C compote - Déjeuner

	Crèche 09-12 mois 3C compote - Déjeuner						
	Du 07 juil. au 13 juil.	Du 14 juil. au 20 juil.	Du 21 jui l. au 27 juil.	Du 28 juil . au 03 août			
LUNDI	Porc nature Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef		Filet de poisson au court bouillon Purée de petits pois BIO Compote pomme banane du chef	Omelette BIO Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef			
MARDI	Filet de poisson au court bouillon Purée de navets et pommes de terre Compote pomme banane du chef	terre BIO	Sauté de volaille label rouge nature Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots beurre et pommes de terre Compote de poires du chef			
MERCREDI	Sauté de volaille label rouge nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Compote de poires du chef	Purée de carottes et pommes de terre 800	Omelette BIO Purée de carottes et pommes de terre BIO Compote de poires du chef	Rôti de volaille nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Compote pomme banane du chef			
JEUDI	Sauté de veau nature Purée de courgettes et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef	Purée de brocolis et pommes de terre 📵 🔞	Sauté de volaille (français) Purée d'épinards et pommes de terre BIO Compote pomme banane du chef	Sauté de veau nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef P			
VENDREDI	Filet de poisson au court bouillon Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Compote pomme banane du chef	Purée betteraves et pommes de terre BIO	Sauté de boeuf Race à Viande nature Purée d'artichauts et pommes de terre Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes et pommes de terre BIO Compote de poires du chef			

RECETTE ƏNTI-GƏSPI'

In 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



ngrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation:

- Rincer les épluchures
- Aiouter l'assaissonnemer
- Ajouter un filet d'huil
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGƏLER!













C'est possible!



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

Crèche 09-12 mois 3C compote - Déjeuner

	Crecile 07-12 mois 3C compote - Dejeunei					
	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	Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Compote pomme banane du chef	Sauté de volaille label rouge nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Compote de Pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Compote pomme banane du chef		
MARDI	Jambon blanc Purée de navets et pommes de terre Compote de poires du chef	Porc nature Purée de courgettes et pommes de terre BIO Compote de poires du chef	Egrené de boeuf VBF nature Purée de carottes fraîches BIO et pommes de terre Purée de poires sans sucre	Sauté de volaille label rouge nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef		
MERCREDI	Sauté de volaille label rouge nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée d'artichauts et pommes de terre Compote de pommes BIO du chef	Oeufs durs Purée betteraves et pommes de terre BIO Purée de pêches sans sucre	Sauté de bœuf nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Compote de poires du chef		
JEUDI	Filet de poisson au court bouillon Purée de petits pois BIO Compote de poires du chef	Omelette nature Purée de haricots beurre et pommes de terre Compote pomme banane du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes et pommes de terre BIO Compote pomme banane du chef		
VENDREDI	Sauté de bœuf nature Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Compote pomme banane du chef		Sauté de bœuf nature Purée de brocolis et pommes de terre BIO Compote de poires du chef	Omelette nature Purée de petits pois BIO Compote de pommes BIO du chef		

Decette anti-gasp

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 :

> HIPS 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'assaissonneme
- Ajouter un filet d'huile d'alive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGƏLER!







