



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

Crèche 12-18 mois 4C - 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

Porc nature
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Purée de pommes abricots **BIO**



Filet de poisson au court bouillon
Purée de petits pois **BIO**
Brie
Fruit de saison



Omelette **BIO**
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de navets et pommes de terre
Vache qui rit **BIO**
Compote pomme banane du chef



Emincé de volaille label rouge nature
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Camembert **BIO**
Purée pomme fraise



Sauté de volaille label rouge nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



Filet de poisson au court bouillon
Purée de haricots beurre et pommes de terre
Fromage fondu le carré
Purée de pêches sans sucre



MERCREDI

Sauté de volaille label rouge nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Petit suisse **BIO**
Fruit de saison



Filet de poisson au court bouillon
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruits **BIO** de saison



Omelette **BIO**
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Vache picon
Fruit de saison



Rôti de volaille nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Camembert **BIO**
Fruit de saison



JEUDI

Sauté de veau nature
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Cantal AOP
Fruit de saison



Rôti de porc nature
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Petit moulu Ail et Fine Herbes
Compote de Pommes **BIO**



Sauté de volaille (français)
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme banane du chef



Sauté de veau nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Petit moulu Ail et Fine Herbes
Compote de pommes **BIO** du chef



VENDREDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Filet de poisson au court bouillon
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Sauté de boeuf Race à Viande nature
Purée d'artichauts et pommes de terre
Bûchette mélangée
Fruit de saison



Filet de poisson au court bouillon
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



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 12-18 mois 4C - 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

Filet de poisson au court bouillon
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Petit Moulé Nature
Fruit de saison



Sauté de volaille label rouge nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Petit suisse **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



Filet de poisson au court bouillon
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Tomme blanche
Fruit de saison



Filet de poisson au court bouillon
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme framboise



MARDI

Jambon blanc
Purée de navets et pommes de terre
Yaourt nature **BIO**
Purée de pommes abricots **BIO**



Porc nature
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Cantal AOP
Fruit de saison



Egrené de boeuf VBF nature
Purée de carottes fraîches **BIO** et pommes de terre
Fromage blanc **BIO**
Fruit de saison



Sauté de volaille label rouge nature
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Petit moulé Ail et Fine Herbes
Fruit de saison



MERCREDI

Sauté de volaille label rouge nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Petit suisse **BIO**
Fruit de saison



Filet de poisson au court bouillon
Purée d'artichauts et pommes de terre
Fromage blanc **BIO**
Purée pomme fraise



Oeufs durs
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Petit Moulé Nature
Purée de pêches sans sucre



Sauté de bœuf nature
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Brie
Fruit de saison



JEUDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de petits pois **BIO**
Bûche du pilat
Compote de poires du chef



Omelette nature
Purée de haricots beurre et pommes de terre
Vache qui rit **BIO**
Fruit de saison



Filet de poisson au court bouillon
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Camembert
Fruit de saison



Filet de poisson au court bouillon
Purée de courgettes et pommes de terre **BIO**
Vache picon
Compote pomme abricot



VENREDI

Sauté de bœuf nature
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison



Sauté de bœuf nature
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote pommes cassis



Omelette nature
Purée de petits pois **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit de saison



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 !

