



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

Crèche 18-36 mois 5C - 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

Tomate à la croque  
Sauté de Porc Sauce Paprika  
Riz **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Purée de pommes abricots **BIO**



Salade de pâtes **BIO**  
Filet de lieu sauce ciboulette  
Carottes fraîches persillées  
Brie  
Fruit de saison



Salade de lentilles aux échalotes  
Omelette **BIO**  
Poêlée multicolore  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison



MARDI

Pastèque  
Filet de poisson  
Salade de blé à l'orientale (accompagnement)  
Vache qui rit **BIO**  
Compote pomme banane du chef

REPAS FROID

Melon  
Emincé de volaille label rouge à la crème  
Petits pois au jus  
Camembert **BIO**  
Purée pomme fraise



Pastèque  
Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne  
Gnocchis  
Yaourt nature **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef



Carottes râpées au citron  
Tajine de poisson  
Semoule **BIO**  
Fromage fondu le carré  
Purée de pêches sans sucre



VACANCES

MERCREDI

Maïs **BIO** en salade  
Poulet label rouge sauce paëlla  
Carottes **BIO** à la crème **BIO**  
Petit suisse **BIO**  
Fruit de saison



Concombre vinaigrette  
Pois chiches et légumes couscous  
Semoule **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Fruits **BIO** de saison



Salade de riz **BIO**  
Omelette **BIO** à la sauce tomate  
Courgettes **BIO** au pesto  
Vache picon  
Fruit de saison



Concombres vinaigrette ciboulette  
Rôti de volaille froid (français)  
Salade de riz du chef  
Camembert **BIO**  
Fruit de saison



REPAS FROID

JEUDI

Salade de pâtes **BIO**  
Sauté de veau au jus  
Ratatouille du chef  
Cantal AOP  
Fruit de saison



Dips de carottes  
Rôti de Porc Froid (français)  
Pommes de terre en salade  
Petit moulé Ail et Fine Herbes  
Compote de Pommes **BIO**



Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Filet de poulet froid  
Macédoine de légumes  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau noix de coco du chef



Melon  
Sauté de veau au jus  
Purée de patate douce  
Petit moulé Ail et Fine Herbes  
Compote de pommes **BIO** du chef



REPAS FROID

VENDREDI

Taboulé  
Quenelles **BIO** sauce blanche  
Haricots verts **BIO** à l'ail  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison



Chou chinois en salade  
Filet de poisson sauce aigre douce  
Riz cantonnais  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison



Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme)  
Estouffade de bœuf RAV à la niçoise  
Lentilles au jus  
Emmental **BIO**  
Fruit de saison



Salade cajun  
Filet de poisson sauce safranée  
Épinards hachés à la crème  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison



CHINOIS

RECETTE ANTI-GASPPI'

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 18-36 mois 5C - 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

Salade de choux fleur vinaigrette  
Filet de poisson  
Salade de blé à l'orientale (accompagnement)  
Petit Moulé Nature  
Fruit de saison



REPAS FROID

Melon  
Poulet caraïbes  
Riz safrané **BIO**  
Petit suisse **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef



VACANCES

Taboulé **BIO** du chef  
Filet de poisson sauce estragon  
Chou fleur à la béchamel  
Tomme blanche  
Fruit de saison



Pastèque  
Cube de poisson sauce basquaise  
Pommes de terre persillées  
Yaourt nature **BIO**  
Compote pomme framboise



MARDI

Tomates en salade  
Jambon blanc  
Penne regate  
Yaourt nature **BIO**  
Purée de pommes abricots **BIO**



Salade de pâtes **BIO**  
Sauté de porc au jus  
Ratatouille du chef  
Cantal AOP  
Fruit de saison



Betteraves **BIO** en salade  
Sauce bolognaise  
Purée de pommes de terre  
Fromage blanc **BIO**  
Fruit de saison



Salade de lentilles aux échalotes  
Aiguillettes de poulet au jus  
Epinards hachés **BIO**  
Gouda  
Fruit de saison



MERCREDI

Boullghour en salade  
Colombo de volaille label rouge  
Julienne de légumes  
Petit suisse **BIO**  
Fruit de saison



Tomates en salade  
Thon au naturel (froid)  
Pommes de terre en salade  
Fromage blanc **BIO**  
Purée pomme fraise



REPAS FROID

Pastèque  
Oeufs durs  
Salade de lentilles  
Petit Moulé Nature  
Purée de pêches sans sucre



REPAS FROID

Taboulé **BIO** du chef  
Sauté de boeuf au paprika  
Choux fleurs persillés  
Brie  
Fruit de saison



JEUDI

Salade de riz **BIO**  
Cubes de poisson sauce à l'oseille  
Haricots beurre persillés  
Bûche du pilat  
Gâteau du chef framboise et speculoos



Macédoine vinaigrette  
Tortellini aux épinards  
Emmental **BIO**  
Fruit de saison



Cake aux carottes du chef  
Filet de colin sauce citron  
Haricots verts **BIO** persillés  
Camembert  
Fruit de saison



Concombres frais en salade  
Filet de poisson sauce safranée  
Pâtes **BIO**  
Vache picon  
Compote pomme abricot



VENREDI

Taboulé  
Stifado de boeuf (frais, français)  
Petits pois au jus  
Chanteneige **BIO**  
Fruit de saison



Carottes râpées vinaigrette  
Tajine de boeuf  
Gnocchis  
Yaourt nature **BIO**  
Compote pommes cassis



Salade d'haricots beurre  
Chili sin carne  
Riz **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 !

