



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Crèche Goûter 09-12 2C - Goûter

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

Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** du chef



Yaourt nature
Compote pomme banane du chef



Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** du chef



MARDI

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef



Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** du chef



Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO** du chef



Yaourt nature
Compote de poires du chef



MERCREDI

Fromage blanc nature
Compote de poires du chef



Fromage blanc nature
Purée pomme banane sans sucre

Yaourt nature
Compote de poires du chef



Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef



JEUDI

Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** du chef



Yaourt nature
Compote de Pommes **BIO**



Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef



Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** du chef



VENDREDI

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef



Petit suisse nature
Compote de poires du chef



Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO** du chef



Fromage blanc nature
Compote de poires du chef



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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *





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

Crèche Goûter 09-12 2C - Goûter

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

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef



Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO** du chef



Fromage blanc nature
Compote de Pommes **BIO**



Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef



MARDI

Petit suisse nature
Compote de poires du chef



Petit suisse nature
Compote de poires du chef



Yaourt nature
Purée de poires sans sucre

Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef



MERCREDI

Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO** du chef



Yaourt nature
Compote de pommes **BIO** du chef



Petit suisse nature
Purée de pêches sans sucre

Petit suisse nature
Compote de poires du chef



JEUDI

Petit suisse nature
Compote de poires du chef



Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef



Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO** du chef



Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef



VENDREDI

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef



Petit suisse nature
Compote de poires du chef



Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** du chef



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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

