



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

Crèche Goûter 12-18 3C - 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
Barre bretonne
Fruit de saison

Yaourt nature
Purée pomme fraise
Galettes St Michel

Compote de pommes **BIO** du chef
Pain et samos

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 !

MARDI

Yaourt nature
Pain et confiture

Petit suisse nature
Fruit de saison
Madeleine

Fromage blanc nature
Fruit de saison
Pain et confiture

Yaourt nature
Fruit de saison
Petit cake au chocolat

MERCREDI

Compote pommes cassis
Pain et samos

Purée pomme banane sans sucre
Pain et vache picon

Yaourt nature
Compote de poires du chef
Pain et beurre

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef
Madeleine

JEUDI

Petit suisse nature
Compote de pommes **BIO** du chef
Galettes St Michel

Yaourt nature
Pain et chocolat tablette

Fruit de saison
Pain et croclait

Petit suisse nature
Fruit crèche
Gâteau au yaourt du chef

VENDREDI

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef
Gâteau du chef aux pépites de chocolat

Petit suisse nature
Compote de poires du chef
Gâteau du chef à l'ananas (goûter)

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

Fromage blanc nature
Compote pomme framboise
Pain et chocolat tablette



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

Crèche Goûter 12-18 3C - 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 Petits beurres	Fruit de saison Pain et croclait	Fromage blanc nature Compote pomme abricot Pain et confiture	Fromage blanc nature Fruit crèche Petit cake au chocolat
MARDI	Petit suisse nature Fruit de saison Pain et beurre	Petit suisse nature Purée de pommes abricots BIO Biscuit pocket chocolat	Yaourt nature Purée de poires sans sucre Gaufrette vanille	Yaourt nature Compote de pommes BIO du chef Pain et confiture
MERCREDI	Purée de pêches sans sucre Pain et kiri	Yaourt nature Fruit crèche Gâteau au yaourt du chef	Petit suisse nature Fruit de saison Petits beurres	Petit suisse nature Compote de pêches Galettes St Michel
JEUDI	Petit suisse nature Fruit de saison Pain et confiture	Petit suisse nature Compote pomme banane du chef Pain et chocolat tablette	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef Madeleine	Fromage blanc nature Fruit crèche Gâteau au yaourt du chef
VENDREDI	Yaourt nature Compote pomme banane du chef Galettes St Michel		Fruit de saison Pain et vache picon	Compote de pommes BIO du chef Pain et tartare nature

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
- 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 !

