



Crèche Goûter 18-36 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



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

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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Crèche Goûter 18-36 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 :

- 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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

