

MENUS '4 SAISONS' | DU 1 DÉCEMBRE 2025 AU 7 DÉCEMBRE 2025 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Chaponnay Menu Grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Chaponnay Menu Grand
LUNDI	Déjeuner	Purée de brocolis BIO ⓘ ⓘ Rôti de porc nature Purée de brocolis et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Rôti de porc nature Purée de brocolis et pommes de terre ⓘ ⓘ Fromage blanc BIO ⓘ Fruit	Potage crecy ⓘ Rôti de porc aux herbes ⓘ Semoule BIO ⓘ ⓘ Fromage blanc BIO ⓘ Fruit
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Yaourt nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Yaourt nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Pain et beurre	Yaourt nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Pain et beurre
MARDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO ⓘ ⓘ Sauté de bœuf nature ⓘ Purée de carottes et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Sauté de bœuf nature ⓘ Purée de carottes et pommes de terre ⓘ ⓘ Chanteneige BIO ⓘ Fruits BIO de saison ⓘ	Salade de pépinettes ⓘ Sauté de bœuf au paprika ⓘ Epinards hachés BIO ⓘ Chanteneige BIO ⓘ Fruits BIO de saison ⓘ
	Goûter	Compote de poires du chef ⓘ Fromage blanc nature Compote de poires du chef ⓘ	Fromage blanc nature Pain et confiture	Fromage blanc nature Pain et confiture
MERCREDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO ⓘ ⓘ Sauté de volaille (français) ⓘ Purée d'épinards et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Sauté de volaille (français) ⓘ Purée d'épinards et pommes de terre ⓘ ⓘ Fromage fondu de Brebis Fruit	Salade de riz BIO ⓘ ⓘ Sauté de volaille sauce forestière(français) ⓘ Blettes à la béchamel ⓘ Emmental BIO ⓘ Fruit
	Goûter	Compote pomme banane du chef ⓘ Petit suisse nature Compote pomme banane du chef ⓘ	Petit suisse nature Compote pomme banane du chef ⓘ Petits beurres	Petit suisse nature Compote pomme banane du chef ⓘ Petits beurres
JEUDI	Déjeuner	Purée de courge fraîche ⓘ ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de courge fraîche et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de courge fraîche et pommes de terre ⓘ ⓘ Cantal ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Coleslaw BIO du chef ⓘ ⓘ Filet de colin sauce crème ⓘ ⓘ Gratin de pommes de terre façon Dauphinois ⓘ Cantal ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Yaourt nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Yaourt nature Fruit Gâteau du chef à l'ananas (goûter) ⓘ	Yaourt nature Fruit Gâteau du chef à l'ananas (goûter) ⓘ
VENDREDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO ⓘ ⓘ Oeufs durs Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Oeufs durs Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit	Betteraves en salade ⓘ Mafé aux haricots rouges BIO ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit
	Goûter	Compote de poires du chef ⓘ Fromage blanc nature Compote de poires du chef ⓘ	Compote de poires du chef ⓘ Pain et croûlait	Compote de poires du chef ⓘ Pain et croûlait

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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 8 DÉCEMBRE 2025 AU 14 DÉCEMBRE 2025 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Chaponnay Menu Grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Chaponnay Menu Grand
LUNDI	Déjeuner	Purée de betteraves BIO ⓘ ⓘ Emincé de volaille label rouge nature ⓘ ⓘ Purée betteraves et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Emincé de volaille label rouge nature ⓘ ⓘ Purée betteraves et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Tartare ail et fines herbes Fruit	Maïs BIO en salade ⓘ Sauté de volaille sauce safranée (français) Julienne de légumes ⓘ Tartare ail et fines herbes Fruit
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature Pain et chocolat tablette	Fromage blanc nature Pain et chocolat tablette
MARDI	Déjeuner	Purée carottes fraîches BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes fraîches BIO et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes fraîches BIO et pommes de terre ⓘ ⓘ Carré du Trièves BIO ⓘ Fruit	Taboulé ⓘ Filet de colin sauce citron ⓘ ⓘ Brocolis à la béchamel ⓘ Carré du Trièves BIO ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter	Compote pomme banane du chef ⓘ Petit suisse nature Compote pomme banane du chef ⓘ	Petit suisse nature Compote pomme banane du chef Madeleine	Petit suisse nature Compote pomme banane du chef Madeleine
MERCREDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO ⓘ ⓘ Sauté de bœuf nature ⓘ Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Sauté de bœuf nature ⓘ Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Petit suisse BIO ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Carottes râpées fraîches ⓘ ⓘ Sauté de bœuf façon bourguignon ⓘ ⓘ Boullghour BIO ⓘ ⓘ Petit suisse BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ
	Goûter	Compote de poires du chef ⓘ Fromage blanc nature Compote de poires du chef ⓘ	Fromage blanc nature Fruit Gaufrette vanille	Fromage blanc nature Fruit Gaufrette vanille
JEUDI	Déjeuner	Purée de courge fraîche ⓘ ⓘ ⓘ Omelette nature fraîche ⓘ ⓘ Purée de courge fraîche et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Omelette nature fraîche ⓘ ⓘ Purée de courge fraîche et pommes de terre ⓘ ⓘ Tomme blanche Compote de pommes bananes	Chou blanc frais BIO vinaigrette ⓘ ⓘ Omelette nature fraîche ⓘ ⓘ Purée aux 3 légumes ⓘ ⓘ Tomme blanche ⓘ ⓘ Gâteau du chef aux myrtilles ⓘ ⓘ
	Goûter	Compote pomme banane du chef ⓘ Petit suisse nature Compote pomme banane du chef ⓘ	Petit suisse nature Pain et confiture	Petit suisse nature Pain et confiture
VENDREDI	Déjeuner	Purée d'haricots beurre ⓘ Porc nature ⓘ Purée de haricots beurre et pommes de terre ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Porc nature ⓘ Purée de haricots beurre et pommes de terre ⓘ Fromage blanc BIO ⓘ Fruit	Velouté de courges ⓘ Carry de porc * ⓘ Pâtes BIO ⓘ ⓘ Fromage blanc BIO ⓘ ⓘ Fruit
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Yaourt nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Pain et chanteneige	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Pain et chanteneige

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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 15 DÉCEMBRE 2025 AU 21 DÉCEMBRE 2025 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Chaponnay Menu Grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Chaponnay Menu Grand
LUNDI	Déjeuner Purée de courge fraîche	Rôti de volaille nature Purée de courge fraîche et pommes de terre Compote de poires du chef	Rôti de volaille nature Purée de courge fraîche et pommes de terre Chanteneige BIO Fruits BIO de saison	Macédoine vinaigrette Rôti de dinde à l'italienne Purée de pommes de terre Chanteneige BIO Fruits BIO de saison
	Goûter Compote de poires du chef	Yaourt nature Compote de poires du chef	Yaourt nature Pain et confiture	Yaourt nature Pain et confiture
MARDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO	Sauté de veau nature Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef	Sauté de veau nature Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Camembert BIO Fruit	Salade de boulghour BIO Sauté de veau au jus Epinards hachés BIO Camembert BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse nature Fruit Petits beurres	Petit suisse nature Fruit Petits beurres
MERCREDI	Déjeuner Purée de carottes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Compote de poires du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit	Salade de pâtes BIO Filet de lieu sauce citron Haricots verts BIO persillés Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Compote de poires du chef	Fromage blanc nature Compote de poires du chef	Compote de poires du chef Pain et samos	Compote de poires du chef Pain et samos
JEUDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO	Sauté de volaille (français) Purée d'épinards et pommes de terre BIO Compote pomme banane du chef	Sauté de volaille (français) Purée d'épinards et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Clémentine et gourmandise de Noël	Velouté de potiron du chef Noisette de poulet sauce suprême Pommes duchesse Petit suisse BIO Clémentine et gourmandise de Noël Papillote
	Goûter Compote pomme banane du chef	Yaourt nature Compote pomme banane du chef	Yaourt nature Roulé du chef chocolat vanille Compote maison de pomme banane	Yaourt nature Roulé du chef chocolat vanille Compote maison de pomme banane
VENDREDI	Déjeuner Purée de brocolis BIO	Omelette nature Purée de brocolis et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef	Omelette nature Purée de brocolis et pommes de terre BIO Vache picon Compote de pommes BIO du chef	Carottes râpées BIO Pois chiches et légumes couscous Coquillettes BIO Edam Compote de pommes BIO du chef
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef	Fromage blanc nature Fruit Pain et beurre	Fromage blanc nature Fruit Pain et beurre

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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 22 DÉCEMBRE 2025 AU 28 DÉCEMBRE 2025 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Chaponnay Menu Grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Chaponnay Menu Grand
LUNDI	Déjeuner	Purée de navets	Filet de poisson au court bouillon Purée de navets et pommes de terre Purée de poires sans sucre	Maïs BIO en salade Filet de colin sauce citron Printanière de légumes Vache picon Fruits BIO de saison
	Goûter	Purée de poires sans sucre	Fromage blanc nature Purée de poires sans sucre Galettes St Michel	Fromage blanc nature Purée de poires sans sucre Galettes St Michel
MARDI	Déjeuner	Purée de choux fleurs BIO	Oeufs durs Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Compote de Pommes BIO	Betteraves en salade Chili sin carne Riz BIO Fraidou Fruit
	Goûter	Compote de Pommes BIO	Yaourt nature Compote de Pommes BIO	Yaourt nature Compote de Pommes BIO Gaufrette vanille
MERCREDI	Déjeuner	Purée de petits pois BIO	Porc nature Purée de petits pois BIO Purée pomme banane sans sucre	Velouté de légumes du chef Sauté de porc forestier * Lentilles au jus Camembert Fruit
	Goûter	Purée pomme banane sans sucre	Petit suisse nature Purée pomme banane sans sucre	Petit suisse nature Pain et chocolat tablette
JEUDI	Déjeuner			
	Goûter			
VENDREDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO	Sauté de volaille (français) Purée de carottes et pommes de terre BIO Compote de Pommes BIO	Taboulé Sauté de volaille française aux olives Carottes persillées Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter	Compote de Pommes BIO	Petit suisse nature Compote de Pommes BIO	Compote de Pommes BIO Pain et kiri

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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 DÉCEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Menu moyen 4. Chaponnay Menu Grand

	1. Menu bébé		2. Menu petit		3. Menu moyen		4. Chaponnay Menu Grand	
LUNDI	Déjeuner	Purée de petits pois BIO  	Filet de poisson au court bouillon   Purée de petits pois BIO   Purée de poires sans sucre	Filet de poisson au court bouillon   Purée de petits pois BIO   Fromage fondu le carré Fruits BIO de saison 	Macédoine vinaigrette Lasagnes de légumes Fromage fondu le carré Fruits BIO de saison 			
	Goûter	Purée de poires sans sucre	Petit suisse nature Purée de poires sans sucre	Petit suisse nature Purée de poires sans sucre Madeleine	Petit suisse nature Purée de poires sans sucre Madeleine			
MARDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO  	Sauté de volaille (français) Purée de carottes et pommes de terre BIO   Purée pomme banane sans sucre	Sauté de volaille (français) Purée de carottes et pommes de terre BIO   Yaourt nature BIO  Fruit	Salade de haricots verts BIO   Tajine de poulet au citron (français)   Semoule BIO   Yaourt nature BIO   Fruit			
	Goûter	Purée pomme banane sans sucre	Fromage blanc nature Purée pomme banane sans sucre	Fromage blanc nature Pain et confiture	Fromage blanc nature Pain et confiture			
MERCREDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO  	Filet de poisson au court bouillon   Purée d'épinards et pommes de terre BIO   Compote de Pommes BIO 	Filet de poisson au court bouillon   Purée d'épinards et pommes de terre BIO   Bûchette mélangée Fruit	Salade de pâtes BIO   Filet de lieu sauce ciboulette   Choux fleurs persillés Bûchette mélangée Fruit			
	Goûter	Compote de Pommes BIO 	Petit suisse nature Compote de Pommes BIO 	Petit suisse nature Compote de Pommes BIO  Petit cake au chocolat	Petit suisse nature Compote de Pommes BIO  Petit cake au chocolat			
JEUDI	Déjeuner							
	Goûter							
VENDREDI	Déjeuner	Purée de courge fraîche   	Jambon blanc  Purée de courge fraîche et pommes de terre   Compote de Pommes BIO 	Jambon blanc  Purée de courge fraîche et pommes de terre   Yaourt nature BIO  Fruit	Salade de lentilles aux échalotes  Jambon blanc  Purée de courges  Yaourt nature BIO   Fruit			
	Goûter	Compote de Pommes BIO 	Fromage blanc nature Compote de Pommes BIO 	Compote de Pommes BIO  Pain et St Bricet	Compote de Pommes BIO  Pain et St Bricet			

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 !

