

## 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 BIO Compote de pommes BIO du chef  	Rôti de porc nature Purée de brocolis et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Fruit  	Potage crecy Rôti de porc aux herbes Semoule BIO Fromage blanc BIO Fruit    	Recette anti-gasp'!	Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !
	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 BIO Compote de poires du chef  	Sauté de bœuf nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Chanteneige BIO Fruits BIO de saison    	Salade de pépinettes Sauté de boeuf au paprika Epinards hachés BIO Chanteneige BIO Fruits BIO de saison    	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
	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 BIO Compote pomme banane du chef  	Sauté de volaille (français) Purée d'épinards et pommes de terre BIO Fromage fondu de Brebis Fruit  	Salade de riz BIO Sauté de volaille sauce forestière(français) Blettes à la béchamel Emmental BIO Fruit    	Ingrédients :	• Épluchures de légumes • Huile d'olive • Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail... • Sel
	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 Dauphinoise Cantal Compote de pommes BIO du chef    	Préparation :	• Rincer les épluchures • Ajouter l'assaisonnement • Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout • Enfourner 15 min à 200°C
	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    	PLUS QU'À VOUS RÉGALER !	
	Goûter	Compote de poires du chef  	Fromage blanc nature Compote de poires du chef  	Compote de poires du chef Pain et croûte  	Compote de poires du chef Pain et croûte  		

## 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  		
MARDI	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		
MERCREDI	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    		
MERCREDI	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  		
JEUDI	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 Boulghour BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef    		
JEUDI	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		
VENDREDI	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    		
VENDREDI	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    		
VENDREDI	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  		

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



#### 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



#### Ingrediénts :

- 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   
MARDI	Goûter	Compote de poires du chef 	Yaourt nature Compote de poires du chef 	Yaourt nature Pain et confiture 	Yaourt nature Pain et confiture
MERCREDI	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   
MERCREDI	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
JEUIDI	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   
JEUIDI	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
VENDREDI	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 
VENDREDI	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  
VENDREDI	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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



#### 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



#### Ingrediénts :

- 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	 
Purée de poires sans sucre	Goûter	Fromage blanc nature Purée de poires sans sucre	Fromage blanc nature Purée de poires sans sucre
Purée de choux fleurs BIO	 	Oeufs durs Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Compote de Pommes BIO	Oeufs durs Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Fraidou Fruit
Compote de Pommes BIO	Goûter	Yaourt nature Compote de Pommes BIO	Yaourt nature Compote de Pommes BIO
Purée de petits pois BIO	 	Porc nature Purée de petits pois BIO Purée pomme banane sans sucre	Porc nature Purée de petits pois BIO Camembert Fruit
Purée pomme banane sans sucre	Goûter	Petit suisse nature Purée pomme banane sans sucre	Petit suisse nature Pain et chocolat tablette
Purée de carottes BIO	 	Sauté de volaille (français) Purée de carottes et pommes de terre BIO Compote de Pommes BIO	Sauté de volaille (français) Purée de carottes et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit
Compote de Pommes BIO	Goûter	Petit suisse nature Compote de Pommes BIO	Compote de Pommes BIO Pain et kiri

## Recette anti-gasp'!

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		MARDI		MERCRIDI		JEUDI		VENDREDI	
	Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		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			
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			
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	   		
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			
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	   		
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			
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	   		
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



- Ingrediénts :**
- 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 !

