






























































































































































































































MENUS '4 SAISONS' | DU 5 JANVIER 2026 AU 11 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   Compote de pommes BIO du chef  	Filet de poisson au court bouillon   Purée de petits pois BIO   Chanteneige BIO   Compote de pommes HVE  	Pamplemousse rose   Filet de colin sauce crème   Purée de patate douce   Chanteneige BIO   Compote de pommes HVE  			
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef  	Petit suisse nature   Compote de pommes BIO du chef  	Petit suisse nature   Fruit   Madeleine  	Petit suisse nature   Fruit   Madeleine  			
MARDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO  	Oeufs durs   Purée de carottes et pommes de terre BIO   Compote de poires du chef  	Oeufs durs   Purée de carottes et pommes de terre BIO   Yaourt nature BIO   Fruits BIO de saison  	Salade de haricots verts BIO   Curry de pois chiches BIO , tomate et carottes   Semoule BIO   Yaourt nature BIO   Fruits BIO de saison  			
	Goûter	Compote de poires du chef  	Fromage blanc nature   Compote de poires du chef  	Fromage blanc nature   Compote de poires du chef   Petit cake au chocolat  	Fromage blanc nature   Compote de poires du chef   Petit cake au chocolat  			
MERCREDI	Déjeuner	Purée de choux fleurs BIO  	Rôti de volaille nature   Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO   Compote pomme banane du chef  	Rôti de volaille nature   Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO   Camembert BIO   Compote pomme banane du chef  	Betteraves en salade   Rôti de volaille au jus   Chou fleur à la béchamel   Edam   Couronne des Rois briochée 			
	Goûter	Compote pomme banane du chef  	Yaourt nature   Compote pomme banane du chef  	Yaourt nature   Fruit   Pain et chocolat tablette  	Yaourt nature   Fruit   Pain et chocolat tablette  			
JEUDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO  	Sauté de bœuf nature   Purée d'épinards et pommes de terre BIO   Compote de poires du chef  	Sauté de bœuf nature   Purée d'épinards et pommes de terre BIO   Fromage les Fripons   Fruit  	Potage crème de champignons   Gardianne de boeuf français   Riz camarguais     Cantal AOP   Fruit  			
	Goûter	Compote de poires du chef  	Petit suisse nature   Compote de poires du chef  	Petit suisse nature   Compote de poires du chef   Petits beurres  	Petit suisse nature   Compote de poires du chef   Petits beurres  			
VENDREDI	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   Yaourt nature BIO   Compote de pommes BIO du chef  	Chou blanc frais vinaigrette     Filet de lieu sauce ciboulette   Purée aux 3 légumes   Yaourt nature BIO   Compote de pommes BIO du chef  			
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef  	Fromage blanc nature   Compote de pommes BIO du chef  	Fruit   Pain et St Bricet  	Fruit   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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 12 JANVIER 2026 AU 18 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 carottes BIO ⓘ ⓘ	Sauté de veau nature ⓘ Purée de carottes et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Sauté de veau nature ⓘ Purée de carottes et pommes de terre ⓘ ⓘ Fromage fondu le carré ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Céleri frais BIO râpé vinaigrette ⓘ ⓘ Sauté de veau au jus ⓘ Ecrasé de pommes de terre fraîches ⓘ Fromage fondu le carré ⓘ Compote de poires du chef ⓘ
	Goûter Compote de poires du chef ⓘ	Yaourt nature ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Yaourt nature ⓘ Fruit ⓘ Petits beurres ⓘ	Yaourt nature ⓘ Fruit ⓘ Petits beurres ⓘ
MARDI	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 ⓘ ⓘ Carré du Trièves ⓘ Fruit ⓘ	Taboulé BIO ⓘ ⓘ Filet de colin sauce citron ⓘ ⓘ Petits pois au jus ⓘ ⓘ Carré du Trièves ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Pain et confiture ⓘ	Fromage blanc nature ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Pain et confiture ⓘ
MERCREDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO ⓘ ⓘ	Sauté de volaille (français) ⓘ Purée d'épinards et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Sauté de volaille (français) ⓘ Purée d'épinards et pommes de terre ⓘ ⓘ Vache qui rit BIO ⓘ Fruit ⓘ	Pizza au fromage ⓘ Sauté de volaille au curry ⓘ Poêlé de haricots verts et champignons ⓘ Vache qui rit BIO ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter Compote de poires du chef ⓘ	Petit suisse nature ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Petit suisse nature ⓘ Cake au Daim du chef ⓘ Compote maison de poires ⓘ	Petit suisse nature ⓘ Cake au Daim du chef ⓘ Compote maison de poires ⓘ
JEUDI	Déjeuner Purée carottes fraîches BIO ⓘ ⓘ	Sauté de bœuf nature ⓘ Purée de carottes fraîches BIO et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Sauté de bœuf nature ⓘ Purée de carottes fraîches BIO et pommes de terre ⓘ ⓘ Petit suisse BIO ⓘ Fruit ⓘ	Salade de perles ⓘ ⓘ Rôti de boeuf paleron (VBF) ⓘ ⓘ Carottes fraîches aux petits oignons ⓘ ⓘ Petit suisse BIO ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter Compote pomme banane du chef ⓘ	Yaourt nature ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Compote pomme banane du chef ⓘ Pain et samos ⓘ	Compote pomme banane du chef ⓘ Pain et samos ⓘ
VENDREDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Camembert ⓘ Fruits BIO de saison ⓘ	Velouté de potiron du chef ⓘ Mafé aux haricots rouges BIO ⓘ ⓘ Camembert ⓘ Fruits BIO de saison ⓘ
	Goûter Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Galettes St Michel ⓘ	Fromage blanc nature ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Galettes St Michel ⓘ

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 19 JANVIER 2026 AU 25 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 ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Déjeuner Emincé de volaille nature crêche ⓘ ⓘ Purée de petits pois BIO ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Déjeuner Emincé de volaille nature crêche ⓘ ⓘ Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Saint nectaire AOP ⓘ Fruit ⓘ	Déjeuner Salade de pomme de terre BIO ⓘ ⓘ Emincé de volaille aux herbes (français) ⓘ ⓘ Panais frais béchamel ⓘ ⓘ Saint nectaire AOP ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter Compote de poires du chef ⓘ	Goûter Petit suisse nature Compote de poires du chef ⓘ	Goûter Petit suisse nature Compote de poires du chef Pain et chocolat tablette ⓘ	Goûter Petit suisse nature Compote de poires du chef Pain et chocolat tablette ⓘ
MARDI	Déjeuner Purée de carottes BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Bûchette mélangée Fruit ⓘ	Déjeuner Salade de blé à l'orientale ⓘ Cubes de poisson sauce estragon ⓘ ⓘ Chou fleur BIO béchamel ⓘ ⓘ Bûchette mélangée Fruit ⓘ
	Goûter Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Goûter Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Goûter Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef Madeleine ⓘ	Goûter Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef Madeleine ⓘ
MERCREDI	Déjeuner Purée de choux fleurs BIO ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Déjeuner Jambon blanc ⓘ Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Déjeuner Jambon blanc ⓘ Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Petit suisse BIO ⓘ Fruits BIO de saison ⓘ	Déjeuner Potage crecy ⓘ Jambon blanc ⓘ Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette ⓘ Petit suisse BIO ⓘ Fruits BIO de saison ⓘ TARTIFLETTE ⓘ
	Goûter Compote pomme banane du chef ⓘ	Goûter Yaourt nature Compote pomme banane du chef ⓘ	Goûter Compote pomme banane du chef Pain et kiri ⓘ	Goûter Compote pomme banane du chef Pain et kiri ⓘ
JEUDI	Déjeuner Purée d'épinards ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée épinards et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée épinards et pommes de terre ⓘ ⓘ Chanteneige BIO ⓘ Compote de poires du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Salade coleslaw ⓘ Gnocchis aux petits pois, épinards et pesto ⓘ Chanteneige BIO ⓘ Compote de poires du chef ⓘ ⓘ
	Goûter Compote de poires du chef ⓘ	Goûter Petit suisse nature Compote de poires du chef ⓘ	Goûter Petit suisse nature Fruit Gaufrette vanille ⓘ	Goûter Petit suisse nature Fruit Gaufrette vanille ⓘ
VENDREDI	Déjeuner Purée de courge fraîche ⓘ ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Sauté de boeuf BIO nature ⓘ ⓘ Purée de courge fraîche et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Sauté de boeuf BIO nature ⓘ ⓘ Purée de courge fraîche et pommes de terre ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit ⓘ	Déjeuner Betteraves BIO en salade ⓘ ⓘ Goulash hongroise BIO ⓘ ⓘ Purée de courges ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Goûter Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Goûter Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef Gâteau du chef aux myrtilles (goûter) ⓘ ⓘ	Goûter Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef Gâteau du chef aux myrtilles (goûter) ⓘ ⓘ

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 26 JANVIER 2026 AU 1 FÉVRIER 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 carottes BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit	Déjeuner Salade de lentilles BIO aux épices ⓘ ⓘ Filet de lieu sauce ciboulette ⓘ ⓘ Carottes persillées ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Goûter Fromage blanc nature ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Goûter Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Pain et Petit moulé ⓘ	Goûter Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Pain et Petit moulé ⓘ
MARDI	Déjeuner Purée de brocolis BIO ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Déjeuner Rôti de volaille nature ⓘ ⓘ Purée de brocolis et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Déjeuner Rôti de volaille nature ⓘ ⓘ Purée de brocolis et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Camembert BIO ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Déjeuner Céleri frais râpé vinaigrette ⓘ ⓘ Rôti de volaille sauce forestière ⓘ ⓘ Semoule BIO ⓘ Camembert BIO ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ
	Goûter Compote pomme banane du chef ⓘ	Goûter Petit suisse nature ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Goûter Petit suisse nature ⓘ Fruit ⓘ Gâteau du chef à l'ananas (goûter) ⓘ	Goûter Petit suisse nature ⓘ Fruit ⓘ Gâteau du chef à l'ananas (goûter) ⓘ
MERCREDI	Déjeuner Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Déjeuner Sauté de bœuf nature ⓘ ⓘ Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Déjeuner Sauté de bœuf nature ⓘ ⓘ Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit ⓘ	Déjeuner Salade de perles ⓘ ⓘ Stifado de boeuf (frais, français) ⓘ ⓘ Brocolis BIO à la béchamel ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter Compote de poires du chef ⓘ	Goûter Fromage blanc nature ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Goûter Fromage blanc nature ⓘ Compote de poires du chef ⓘ Petits beurres ⓘ	Goûter Fromage blanc nature ⓘ Compote de poires du chef ⓘ Petits beurres ⓘ
JEUDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Jambon blanc ⓘ ⓘ Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Jambon blanc ⓘ ⓘ Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Bûchette mélangée ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Chou rouge aux pommes ⓘ ⓘ Jambon blanc ⓘ ⓘ Pommes vapeur ⓘ Fromage à raclette ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ RACLETTE ⓘ
	Goûter Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Goûter Yaourt nature ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Goûter Yaourt nature ⓘ Fruit ⓘ Pain et confiture ⓘ	Goûter Yaourt nature ⓘ Fruit ⓘ Pain et confiture ⓘ
VENDREDI	Déjeuner Purée de navets ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Déjeuner Oeuf dur BIO ⓘ ⓘ Purée de navets et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Oeuf dur BIO ⓘ ⓘ Purée de navets et pommes de terre ⓘ ⓘ Fromage les Fripons ⓘ Fruit ⓘ	Déjeuner Velouté de légumes du chef ⓘ ⓘ Oeufs durs BIO piperade ⓘ ⓘ Torsades ⓘ ⓘ Fromage les Fripons ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter Compote pomme banane du chef ⓘ	Goûter Petit suisse nature ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Goûter Petit suisse nature ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ Galettes St Michel ⓘ	Goûter Petit suisse nature ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ Galettes St Michel ⓘ

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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 2 FÉVRIER 2026 AU 8 FÉVRIER 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 haricots verts BIO  	Emincé de volaille nature crêche Purée de haricots verts et pommes de terre BIO   Compote de pommes BIO du chef  	Emincé de volaille nature crêche Purée de haricots verts et pommes de terre BIO   Yaourt nature BIO   Compote de pommes BIO du chef  	Carottes râpées fraîches   Emincé de poulet au jus Epinards hachés BIO   Yaourt nature BIO   Crêpe fraîche sucrée 
	Goûter Compote de pommes BIO du chef  	Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef  	Fruit Pain et St Bricet	Fruit Pain et St Bricet
MARDI	Déjeuner Purée de panais frais   	Filet de poisson au court bouillon Purée de panais frais et pommes de terre    Compote de poires du chef 	Filet de poisson au court bouillon    Purée de panais frais et pommes de terre    Brie Fruit	Macédoine vinaigrette Filet de lieu sauce citron    Gratin de pommes de terre façon Dauphinois Mimolette Fruit
	Goûter Compote de poires du chef 	Yaourt nature Compote de poires du chef 	Yaourt nature Compote de poires du chef Madeleine 	Yaourt nature Compote de poires du chef Madeleine 
MERCREDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO  	Sauté de bœuf nature   Purée d'épinards et pommes de terre    Compote de pommes BIO du chef  	Sauté de bœuf nature   Purée d'épinards et pommes de terre    Verchicors   Fruit 	Salade de blé au pistou Sauté de bœuf façon bourguignon    Purée de courges Verchicors   Fruit 
	Goûter Compote de pommes BIO du chef  	Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef  	Compote de pommes BIO du chef   Pain et vache picon	Compote de pommes BIO du chef   Pain et vache picon
JEUDI	Déjeuner Purée de choux fleurs BIO  	Filet de poisson au court bouillon    Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO    Compote de poires du chef 	Filet de poisson au court bouillon    Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO    Chanteneige BIO   Fruits BIO de saison  	Salade de lentilles aux échalotes Filet de poisson sauce ensoleillée Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri) Chanteneige BIO   Fruits BIO de saison  
	Goûter Compote de poires du chef 	Fromage blanc nature Compote de poires du chef 	Fromage blanc nature Compote de poires du chef Pain et chocolat tablette 	Fromage blanc nature Compote de poires du chef Pain et chocolat tablette 
VENDREDI	Déjeuner Purée de courge fraîche   	Omelette nature Purée de courge fraîche et pommes de terre    Compote pomme banane du chef 	Omelette nature Purée de courge fraîche et pommes de terre    Yaourt nature BIO   Compote pomme banane du chef 	Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme) Chili sin carne Riz BIO    Yaourt nature BIO   Compote pomme banane du chef   
	Goûter Compote pomme banane du chef 	Petit suisse nature Compote pomme banane du chef 	Petit suisse nature Bolo de fuba du chef Fruit de saison 	Petit suisse nature Bolo de fuba du chef Fruit de saison 

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 9 FÉVRIER 2026 AU 15 FÉVRIER 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 haricots verts BIO   Purée de haricots verts et pommes de terre BIO  Compote de poires du chef 	Sauté de volaille (français) Purée de haricots verts et pommes de terre BIO  Petit suisse BIO  Fruits BIO de saison 	Salade d'haricots beurre Tajine de poulet au citron (français) Semoule BIO  Petit suisse BIO  Fruits BIO de saison 
	Goûter	Compote de poires du chef 	Fromage blanc nature Compote de poires du chef 	Fromage blanc nature Compote de poires du chef  Galettes St Michel 
MARDI	Déjeuner	Purée de navets 	Sauté de veau nature  Purée de navets et pommes de terre  Compote de pommes BIO du chef 	Salade de riz  Sauté de Veau au Curry (français) Petits pois au jus Emmental BIO  Fruit 
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef  	Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef  	Petit suisse nature Gâteau du chef framboise et speculoos  Compote de pommes BIO maison 
MERCREDI	Déjeuner	Purée de betteraves BIO  	Omelette nature  Purée betteraves et pommes de terre BIO  Compote pomme banane du chef 	Coleslaw BIO du chef  Omelette nature  Lentilles au jus Gouda Compote pomme banane du chef 
	Goûter	Compote pomme banane du chef 	Yaourt nature Compote pomme banane du chef 	Yaourt nature Fruit Pain et chocolat tablette 
JEUDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO  	Filet de poisson au court bouillon  Purée d'épinards et pommes de terre BIO  Compote de poires du chef 	Potage crecy Brandade de poisson du chef  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 tartare nature 
VENDREDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO  	Porc nature  Purée de carottes et pommes de terre BIO  Compote pomme banane du chef 	Chou blanc frais BIO vinaigrette  Sauté de porc au jus  Purée aux 3 légumes Bûchette mélangée Compote de pommes BIO du chef 
	Goûter	Compote pomme banane du chef 	Petit suisse nature Compote pomme banane du chef 	Petit suisse nature Fruit Gaufrette chocolat 

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 16 FÉVRIER 2026 AU 22 FÉVRIER 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 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 Tartare nature Fruit	Taboulé BIO Filet de lieu sauce ciboulette Carottes fraîches BIO persillées Tartare nature Fruit
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef	Fromage blanc nature Compote pommes cassis Pain et confiture
MARDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Compote de pommes bananes	Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Camembert Compote pomme banane du chef	Salade Arlequin (carottes, salade verte, maïs) Mafé aux haricots rouges BIO Riz safrané BIO Camembert Compote pomme banane du chef
	Goûter	Compote de pommes bananes	Yaourt nature Fruit Petit cake au chocolat	Yaourt nature Fruit Petit cake au chocolat
MERCREDI	Déjeuner	Purée de choux fleurs BIO Jambon blanc Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Compote de poires du chef	Jambon blanc Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit	Velouté de légumes du chef Jambon blanc Purée de pommes de terre 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 croclait
JEUDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO Sauté de bœuf nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef	Sauté de bœuf nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Verchicors Fruit	Betteraves BIO en salade Tajine de bœuf Pâtes BIO Verchicors Fruit
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef Gaufrette vanille
VENDREDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Emincé de volaille nature crêche Purée de carottes et pommes de terre BIO Compote pomme banane du chef	Emincé de volaille nature crêche Purée de carottes et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Fruit	Salade de pois chiches à l'italienne Emincé de volaille basquaise (français) Haricots verts BIO persillés Petit suisse BIO Fruit
	Goûter	Compote pomme banane du chef	Yaourt nature Compote pomme banane du chef Gâteau au yaourt du chef	Yaourt nature Compote pomme banane du chef Gâteau au yaourt 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 :

- 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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 5 JANVIER 2026 AU 11 JANVIER 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit s/viande 3. Menu moyen s/viande 4. Chaponnay Grand s/viande

	1. Menu bébé	2. Menu petit s/viande	3. Menu moyen s/viande	4. Chaponnay Grand s/viande
LUNDI	Déjeuner	Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Chanteneige BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes HVE ⓘ ⓘ	Pamplemousse rose ⓘ ⓘ Filet de colin sauce crème ⓘ ⓘ Purée de patate douce ⓘ ⓘ Chanteneige BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes HVE ⓘ ⓘ
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Petit suisse nature ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Petit suisse nature ⓘ ⓘ Fruit ⓘ ⓘ Madeleine ⓘ ⓘ	Petit suisse nature ⓘ ⓘ Fruit ⓘ ⓘ Madeleine ⓘ ⓘ
MARDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO ⓘ ⓘ Oeufs durs ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ ⓘ	Oeufs durs ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ ⓘ Fruits BIO de saison ⓘ ⓘ	Salade de haricots verts BIO ⓘ ⓘ Curry de pois chiches BIO , tomate et carottes ⓘ ⓘ Semoule BIO ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ ⓘ Fruits BIO de saison ⓘ ⓘ
	Goûter	Compote de poires du chef ⓘ ⓘ Fromage blanc nature ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ ⓘ Petit cake au chocolat ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ ⓘ Petit cake au chocolat ⓘ ⓘ
MERCREDI	Déjeuner	Purée de choux fleurs BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Camembert BIO ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ ⓘ	Betteraves en salade ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Chou fleur à la béchamel ⓘ ⓘ Edam ⓘ ⓘ Couronne des Rois briochée ⓘ ⓘ EPIPHANIE
	Goûter	Compote pomme banane du chef ⓘ ⓘ Yaourt nature ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ ⓘ	Yaourt nature ⓘ ⓘ Fruit ⓘ ⓘ Pain et chocolat tablette ⓘ ⓘ	Yaourt nature ⓘ ⓘ Fruit ⓘ ⓘ Pain et chocolat tablette ⓘ ⓘ
JEUDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO ⓘ ⓘ Omelette nature fraîche ⓘ ⓘ Purée d'épinards et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ ⓘ	Omelette nature fraîche ⓘ ⓘ Purée d'épinards et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Fromage les Fripons ⓘ ⓘ Fruit ⓘ ⓘ	Potage crème de champignons ⓘ ⓘ Omelette fraîche sauce tomate ⓘ ⓘ Riz camarguais ⓘ ⓘ Cantal AOP ⓘ ⓘ Fruit ⓘ ⓘ
	Goûter	Compote de poires du chef ⓘ ⓘ Petit suisse nature ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ ⓘ	Petit suisse nature ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ ⓘ Petits beurre ⓘ ⓘ	Petit suisse nature ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ ⓘ Petits beurre ⓘ ⓘ
VENDREDI	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 ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Chou blanc frais vinaigrette ⓘ ⓘ ⓘ Filet de lieu sauce ciboulette ⓘ ⓘ Purée aux 3 légumes ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Fromage blanc nature ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Fruit ⓘ ⓘ Pain et St Bricet ⓘ ⓘ	Fruit ⓘ ⓘ 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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 12 JANVIER 2026 AU 18 JANVIER 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit s/viande 3. Menu moyen s/viande 4. Chaponnay Grand s/viande

	1. Menu bébé	2. Menu petit s/viande	3. Menu moyen s/viande	4. Chaponnay Grand s/viande
LUNDI	Déjeuner Purée de carottes BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Fromage fondu le carré ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Déjeuner Céleri frais BIO râpé vinaigrette ⓘ ⓘ Filet de poisson sauce moutarde ⓘ ⓘ Ecrasé de pommes de terre fraîches ⓘ Fromage fondu le carré ⓘ Compote de poires du chef ⓘ
	Goûter Compote de poires du chef ⓘ	Goûter Yaourt nature ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Goûter Yaourt nature ⓘ Fruit ⓘ Petits beurres ⓘ	Goûter Yaourt nature ⓘ Fruit ⓘ Petits beurres ⓘ
MARDI	Déjeuner Purée de courge fraîche ⓘ ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de courge fraîche et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de courge fraîche et pommes de terre ⓘ ⓘ Carré du Trièves ⓘ Fruit ⓘ	Déjeuner Taboulé BIO ⓘ ⓘ Filet de colin sauce citron ⓘ ⓘ Petits pois au jus ⓘ ⓘ Carré du Trièves ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Goûter Fromage blanc nature ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Goûter Fromage blanc nature ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Pain et confiture ⓘ	Goûter Fromage blanc nature ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Pain et confiture ⓘ
MERCREDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée d'épinards et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée d'épinards et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Vache qui rit BIO ⓘ Fruit ⓘ	Déjeuner Pizza au fromage ⓘ ⓘ Filet de colin sauce curry ⓘ ⓘ Poêlé de haricots verts et champignons ⓘ ⓘ Vache qui rit BIO ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter Compote de poires du chef ⓘ	Goûter Petit suisse nature ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Goûter Petit suisse nature ⓘ Cake au Daim du chef ⓘ Compote maison de poires ⓘ	Goûter Petit suisse nature ⓘ Cake au Daim du chef ⓘ Compote maison de poires ⓘ
JEUDI	Déjeuner Purée carottes fraîches BIO ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes fraîches BIO et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes fraîches BIO et pommes de terre ⓘ ⓘ Petit suisse BIO ⓘ Fruit ⓘ	Déjeuner Salade de perles ⓘ ⓘ Quenelle à la sauce tomate ⓘ ⓘ Carottes fraîches aux petits oignons ⓘ ⓘ Petit suisse BIO ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter Compote pomme banane du chef ⓘ	Goûter Yaourt nature ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Goûter Compote pomme banane du chef ⓘ Pain et samos ⓘ	Goûter Compote pomme banane du chef ⓘ Pain et samos ⓘ
VENDREDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Camembert ⓘ Fruits BIO de saison ⓘ	Déjeuner Velouté de potiron du chef ⓘ ⓘ Mafé aux haricots rouges BIO ⓘ ⓘ Camembert ⓘ Fruits BIO de saison ⓘ
	Goûter Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Goûter Fromage blanc nature ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Goûter Fromage blanc nature ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Galettes St Michel ⓘ	Goûter Fromage blanc nature ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Galettes St Michel ⓘ

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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 19 JANVIER 2026 AU 25 JANVIER 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit s/viande 3. Menu moyen s/viande 4. Chaponnay Grand s/viande

	1. Menu bébé	2. Menu petit s/viande	3. Menu moyen s/viande	4. Chaponnay Grand s/viande
LUNDI	Déjeuner	Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Saint nectaire AOP ⓘ ⓘ Fruit ⓘ	Salade de pomme de terre BIO ⓘ ⓘ Cube de poisson sauce basquaise ⓘ ⓘ Panais frais béchamel ⓘ ⓘ Saint nectaire AOP ⓘ ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter	Compote de poires du chef ⓘ	Petit suisse nature Compote de poires du chef ⓘ	Petit suisse nature Compote de poires du chef ⓘ Pain et chocolat tablette ⓘ
MARDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Bûchette mélangée Fruit ⓘ	Salade de blé à l'orientale ⓘ Cubes de poisson sauce estragon ⓘ ⓘ Chou fleur BIO béchamel ⓘ ⓘ Bûchette mélangée Fruit ⓘ
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Madeleine ⓘ
MERCREDI	Déjeuner	Purée de choux fleurs BIO ⓘ ⓘ Omelette nature ⓘ ⓘ Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Omelette nature ⓘ ⓘ Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Petit suisse BIO ⓘ ⓘ Fruits BIO de saison ⓘ ⓘ	Potage crecy ⓘ Omelette nature ⓘ Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette ⓘ Petit suisse BIO ⓘ ⓘ Fruits BIO de saison ⓘ ⓘ
	Goûter	Compote pomme banane du chef ⓘ	Compote pomme banane du chef ⓘ Pain et kiri ⓘ	Compote pomme banane du chef ⓘ Pain et kiri ⓘ
JEUDI	Déjeuner	Purée d'épinards ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée épinards et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée épinards et pommes de terre ⓘ ⓘ Chanteneige BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Salade coleslaw ⓘ Gnocchis aux petits pois, épinards et pesto ⓘ Chanteneige BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ
	Goûter	Compote de poires du chef ⓘ	Petit suisse nature Fruit Gaufrette vanille ⓘ	Petit suisse nature Fruit Gaufrette vanille ⓘ
VENDREDI	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 ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ ⓘ Fruit ⓘ	Betteraves BIO en salade ⓘ ⓘ Filet de poisson sauce paprika ⓘ ⓘ Purée de courges ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Gâteau du chef aux myrtilles (goûter) ⓘ

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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 26 JANVIER 2026 AU 1 FÉVRIER 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit s/viande 3. Menu moyen s/viande 4. Chaponnay Grand s/viande

	1. Menu bébé	2. Menu petit s/viande	3. Menu moyen s/viande	4. Chaponnay Grand s/viande
LUNDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit	Salade de lentilles BIO aux épices ⓘ ⓘ Filet de lieu sauce ciboulette ⓘ ⓘ Carottes persillées ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Pain et Petit moulé	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Pain et Petit moulé
MARDI	Déjeuner	Purée de brocolis BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de brocolis et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de brocolis et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Camembert BIO ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Céleri frais râpé vinaigrette ⓘ ⓘ Blanquette de poisson ⓘ ⓘ Semoule BIO ⓘ Camembert BIO ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ
	Goûter	Compote pomme banane du chef ⓘ Petit suisse nature Compote pomme banane du chef ⓘ	Petit suisse nature Fruit Gâteau du chef à l'ananas (goûter) ⓘ	Petit suisse nature Fruit Gâteau du chef à l'ananas (goûter) ⓘ
MERCREDI	Déjeuner	Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit	Salade de perles ⓘ ⓘ Filet de colin sauce provençale ⓘ ⓘ Brocolis BIO à la béchamel ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter	Compote de poires du chef ⓘ Fromage blanc nature Compote de poires du chef ⓘ	Fromage blanc nature Compote de poires du chef ⓘ Petits beurres	Fromage blanc nature Compote de poires du chef ⓘ Petits beurres
JEUDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Bûchette mélangée Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Chou rouge aux pommes ⓘ Filet de colin sauce citron ⓘ ⓘ Pommes vapeur ⓘ Fromage à raclette ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ RACLETTE
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Yaourt nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Yaourt nature Fruit Pain et confiture	Yaourt nature Fruit Pain et confiture
VENDREDI	Déjeuner	Purée de navets ⓘ Oeuf dur BIO ⓘ Purée de navets et pommes de terre ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Oeuf dur BIO ⓘ Purée de navets et pommes de terre ⓘ Fromage les Fripons Fruit	Velouté de légumes du chef ⓘ Oeufs durs BIO piperade ⓘ Torsades ⓘ ⓘ Fromage les Fripons ⓘ Fruit
	Goûter	Compote pomme banane du chef ⓘ Petit suisse nature Compote pomme banane du chef ⓘ	Petit suisse nature Compote pomme banane du chef ⓘ Galettes St Michel	Petit suisse nature Compote pomme banane du chef ⓘ Galettes St Michel

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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 2 FÉVRIER 2026 AU 8 FÉVRIER 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit s/viande 3. Menu moyen s/viande 4. Chaponnay Grand s/viande

	1. Menu bébé	2. Menu petit s/viande	3. Menu moyen s/viande	4. Chaponnay Grand s/viande
LUNDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO  Oufs durs Purée de haricots verts et pommes de terre BIO  Compote de pommes BIO du chef 	Oufs durs Purée de haricots verts et pommes de terre BIO  Yaourt nature BIO  Compote de pommes BIO du chef 	Carottes râpées fraîches  Oufs durs  Epinards hachés BIO  Yaourt nature BIO  Crêpe fraîche sucrée 
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef  Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef 	Fruit Pain et St Bricet	Fruit Pain et St Bricet
MARDI	Déjeuner	Purée de panais frais  Filet de poisson au court bouillon  Purée de panais frais et pommes de terre  Compote de poires du chef 	Filet de poisson au court bouillon  Purée de panais frais et pommes de terre  Brie Fruit	Macédoine vinaigrette Filet de lieu sauce citron  Gratin de pommes de terre façon Dauphinois  Mimolette Fruit
	Goûter	Compote de poires du chef  Yaourt nature Compote de poires du chef 	Yaourt nature Compote de poires du chef Madeleine 	Yaourt nature Compote de poires du chef Madeleine 
MERCREDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO  Filet de poisson au court bouillon  Purée d'épinards et pommes de terre BIO  Compote de pommes BIO du chef 	Filet de poisson au court bouillon  Purée d'épinards et pommes de terre BIO  Verchicors  Fruit 	Salade de blé au pistou Filet de poisson sauce moutarde  Purée de courges  Verchicors  Fruit 
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef  Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef 	Compote de pommes BIO du chef  Pain et vache picon	Compote de pommes BIO du chef  Pain et vache picon
JEUDI	Déjeuner	Purée de choux fleurs BIO  Filet de poisson au court bouillon  Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO  Compote de poires du chef 	Filet de poisson au court bouillon  Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO  Chanteneige BIO  Fruits BIO de saison 	Salade de lentilles aux échalotes Filet de poisson sauce ensoleillée  Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)  Chanteneige BIO  Fruits BIO de saison 
	Goûter	Compote de poires du chef  Fromage blanc nature Compote de poires du chef 	Fromage blanc nature Compote de poires du chef Pain et chocolat tablette 	Fromage blanc nature Compote de poires du chef Pain et chocolat tablette 
VENDREDI	Déjeuner	Purée de courge fraîche  Omelette nature  Purée de courge fraîche et pommes de terre  Compote pomme banane du chef 	Omelette nature  Purée de courge fraîche et pommes de terre  Yaourt nature BIO  Compote pomme banane du chef 	Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme)  Chili sin carne  Riz BIO  Yaourt nature BIO  Compote pomme banane du chef 
	Goûter	Compote pomme banane du chef  Petit suisse nature Compote pomme banane du chef 	Petit suisse nature Bolo de fuba du chef Fruit de saison 	Petit suisse nature Bolo de fuba du chef Fruit de saison 

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 9 FÉVRIER 2026 AU 15 FÉVRIER 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit s/viande 3. Menu moyen s/viande 4. Chaponnay Grand s/viande

	1. Menu bébé	2. Menu petit s/viande	3. Menu moyen s/viande	4. Chaponnay Grand s/viande
LUNDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Petit suisse BIO ⓘ ⓘ Fruits BIO de saison ⓘ ⓘ	Salade d'haricots beurre ⓘ Tajine de poisson ⓘ ⓘ Semoule BIO ⓘ ⓘ Petit suisse BIO ⓘ ⓘ Fruits BIO de saison ⓘ ⓘ
	Goûter	Compote de poires du chef ⓘ	Fromage blanc nature Compote de poires du chef ⓘ Galette St Michel ⓘ	Fromage blanc nature Compote de poires du chef ⓘ Galette St Michel ⓘ
MARDI	Déjeuner	Purée de navets ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de navets et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de navets et pommes de terre ⓘ ⓘ Carré du Trièves ⓘ Fruit ⓘ	Salade de riz ⓘ Filet de colin sauce curry ⓘ ⓘ Petits pois au jus ⓘ Emmental BIO ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Gâteau du chef framboise et speculoos ⓘ Compote de pommes BIO maison ⓘ	Petit suisse nature Gâteau du chef framboise et speculoos ⓘ Compote de pommes BIO maison ⓘ
MERCREDI	Déjeuner	Purée de betteraves BIO ⓘ ⓘ Omelette nature ⓘ ⓘ Purée betteraves et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Omelette nature ⓘ ⓘ Purée betteraves et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Vache qui rit BIO ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Coleslaw BIO du chef ⓘ ⓘ Omelette nature ⓘ ⓘ Lentilles au jus ⓘ Gouda ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ
	Goûter	Compote pomme banane du chef ⓘ	Yaourt nature Fruit Pain et chocolat tablette ⓘ	Yaourt nature Fruit Pain et chocolat tablette ⓘ
JEUDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée d'épinards et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de poires du chef ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée d'épinards et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit ⓘ	Potage cressy ⓘ Brandade de poisson du chef ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter	Compote de poires du chef ⓘ	Fromage blanc nature Compote de poires du chef ⓘ Pain et tartare nature ⓘ	Compote de poires du chef ⓘ Pain et tartare nature ⓘ
VENDREDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO ⓘ ⓘ Ouf dur BIO ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote pomme banane du chef ⓘ	Ouf dur BIO ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Bûchette mélangée ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Chou blanc frais BIO vinaigrette ⓘ ⓘ Oufs durs BIO piperade ⓘ ⓘ Purée aux 3 légumes ⓘ Bûchette mélangée ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ
	Goûter	Compote pomme banane du chef ⓘ	Petit suisse nature Fruit Gaufrette chocolat ⓘ	Petit suisse nature Fruit Gaufrette chocolat ⓘ

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 16 FÉVRIER 2026 AU 22 FÉVRIER 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit s/viande 3. Menu moyen s/viande 4. Chaponnay Grand s/viande

	1. Menu bébé	2. Menu petit s/viande	3. Menu moyen s/viande	4. Chaponnay Grand s/viande
LUNDI	Déjeuner	Purée de courge fraîche 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 Tartare nature Fruit	Taboulé BIO Filet de lieu sauce ciboulette Carottes fraîches BIO persillées Tartare nature Fruit
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef	Fromage blanc nature Compote pommes cassis Pain et confiture
MARDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO Compote de pommes bananes	Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Camembert Compote pomme banane du chef	Salade Arlequin (carottes, salade verte, maïs) Mafé aux haricots rouges BIO Riz safrané BIO Camembert Compote pomme banane du chef
	Goûter	Compote de pommes bananes	Yaourt nature Fruit Petit cake au chocolat	Yaourt nature Fruit Petit cake au chocolat
MERCREDI	Déjeuner	Purée de choux fleurs BIO Compote de poires du chef	Omelette BIO Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit	Velouté de légumes du chef Omelette BIO à la sauce tomate Purée de pommes de terre Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter	Compote de poires du chef	Fromage blanc nature Compote de poires du chef Pain et croclait	Compote de poires du chef Pain et croclait
JEUDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée d'épinards et pommes de terre BIO Verchicors Fruit	Betteraves BIO en salade Blanquette de poisson Pâtes BIO Verchicors Fruit
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef Gaufrette vanille	Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef Gaufrette vanille
VENDREDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Compote pomme banane du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Fruit	Salade de pois chiches à l'italienne Filet de poisson sauce basquaise Haricots verts BIO persillés Petit suisse BIO Fruit
	Goûter	Compote pomme banane du chef	Yaourt nature Compote pomme banane du chef Gâteau au yaourt du chef	Yaourt nature Compote pomme banane du chef Gâteau au yaourt 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
- 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 !

