

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   	Purée de petits pois BIO   	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    	
MARDI	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		
MERCREDI	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 Sémoule BIO Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison		
MERCREDI	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		
JEUDI	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		EPIPHANIE
VENDREDI	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		
VENDREDI	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 Friponts Fruit   	Potage crème de champignons Gardianne de bœuf français Riz camarguais   		
VENDREDI	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   		
VENDREDI	Goûter	Compote de pommes BIO du chef  	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef  	Fruit Pain et St Brie  	Fruit Pain et St Brie		



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 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 BIO Compote de poires du chef  	Sauté de veau nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Fromage fondu le Carré Compote de poires du chef  	Sauté de veau nature Purée de carottes et pommes de terre BIO 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  	<p>Recette anti-gasp'! Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !</p> <p>10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :</p> <p>CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES</p> 
	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  	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  	<p>Ingrediénts :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Épluchures de légumes • Huile d'olive • Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail... • Sel <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rincer les épluchures • Ajouter l'assaisonnement • Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout • Enfourner 15 min à 200°C <p>PLUS QU'À VOUS RÉGALER !</p>
	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  	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 BIO Compote de poires du chef  	Sauté de volaille (français) Purée d'épinards et pommes de terre BIO Vache qui rit BIO Fruit  	Sauté de volaille (français) Purée d'épinards et pommes de terre BIO Vache qui rit BIO Fruit  	Pizza au fromage Sauté de volaille au curry Poêlé de haricots verts et champignons Vache qui rit BIO Fruit  	<p>Ingrediénts :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Épluchures de légumes • Huile d'olive • Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail... • Sel <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rincer les épluchures • Ajouter l'assaisonnement • Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout • Enfourner 15 min à 200°C <p>PLUS QU'À VOUS RÉGALER !</p>
	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  	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  	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  	<p>Ingrediénts :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Épluchures de légumes • Huile d'olive • Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail... • Sel <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rincer les épluchures • Ajouter l'assaisonnement • Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout • Enfourner 15 min à 200°C <p>PLUS QU'À VOUS RÉGALER !</p>
	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 	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  	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  	<p>Ingrediénts :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Épluchures de légumes • Huile d'olive • Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail... • Sel <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rincer les épluchures • Ajouter l'assaisonnement • Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout • Enfourner 15 min à 200°C <p>PLUS QU'À VOUS RÉGALER !</p>
	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  	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef Galettes St Michel	



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  	Emincé de volaille nature crèche Purée de petits pois BIO Compote de poires du chef  	Emincé de volaille nature crèche Purée de petits pois BIO Saint nectaire AOP Fruit  	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 	Petit suisse nature Compote de poires du chef 	Petit suisse nature Compote de poires du chef Pain et chocolat tablette 	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  	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  	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef Madeleine  		
MERCREDI	Déjeuner	Purée de choux fleurs BIO  	Jambon blanc Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Compote pomme banane du chef  	Jambon blanc Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Fruits BIO de saison  	Potage crecy Jambon blanc Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette Petit suisse BIO Fruits BIO de saison  	Potage crecy Jambon blanc Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette Petit suisse BIO Fruits BIO de saison	 
	Goûter	Compote pomme banane du chef 	Yaourt nature 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  	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 Compote de poires du chef 	Petit suisse nature Fruit Gaufrette vanille 	Petit suisse nature Fruit Gaufrette vanille 		
VENDREDI	Déjeuner	Purée de courge fraîche   	Sauté de boeuf BIO nature Purée de courge fraîche et pommes de terre Compote de pommes BIO du chef   	Sauté de boeuf BIO nature Purée de courge fraîche et pommes de terre Yaourt nature BIO Fruit  	Betteraves BIO en salade Goulash hongroise BIO Purée de courges Yaourt nature BIO Fruit  	Betteraves BIO en salade Goulash hongroise BIO 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)  	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef Gâteau du chef aux myrtilles (goûter)  		

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 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	 	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
MARDI	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
MERCREDI	Déjeuner	Purée de brocolis BIO Compote pomme banane du chef	 	Rôti de volaille nature Purée de brocolis et pommes de terre BIO Compote pomme banane du chef	 	Rôti de volaille nature Purée de brocolis et pommes de terre BIO Camembert BIO Compote pomme banane du chef	 	Céleri frais râpé vinaigrette Rôti de volaille sauce forestière Semoule BIO Camembert BIO Compote pomme banane du chef
MERCREDI	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)
JEUDI	Déjeuner	Purée de petits pois BIO Compote de poires du chef	 	Sauté de bœuf nature Purée de petits pois BIO Compote de poires du chef	 	Sauté de bœuf nature Purée de petits pois BIO Yaourt nature BIO Fruit	 	Salade de perles Stifado de boeuf (frais, français) Brocolis BIO à la béchamel Yaourt nature BIO Fruit
JEUDI	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
VENDREDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO Compote de pommes BIO du chef	 	Jambon blanc Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef	 	Jambon blanc Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Bûchette mélangée Compote de pommes BIO du chef	 	Chou rouge aux pommes Jambon blanc Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes BIO du chef 
VENDREDI	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
VENDREDI	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



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 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		1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Chaponnay Menu Grand				
Déjeuner	Purée de haricots verts BIO	 	Emincé de volaille nature crèche Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef	 	Emincé de volaille nature crèche 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	 	CHANDELEUR
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			
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 Dauphinoise 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		
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	  	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	 	
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		
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	  	Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme) Chili sin carne Riz BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	  	CARNAVAL DE RIO
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-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



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 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		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner
1. Menu bébé		2. Menu petit		3. Menu moyen		4. Chaponnay Menu Grand			
Purée de haricots verts BIO	 	Sauté de volaille (français) 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	 		
Compote de poires du chef		Fromage blanc nature Compote de poires du chef		Fromage blanc nature Compote de poires du chef Galettes St Michel		Fromage blanc nature Compote de poires du chef Galettes St Michel			
Purée de navets		Sauté de veau nature Purée de navets et pommes de terre Compote de pommes BIO du chef	 	Sauté de veau nature Purée de navets et pommes de terre Carré du Trièves Fruit	 	Salade de riz Sauté de Veau au Curry (français) Petits pois au jus Emmental BIO Fruit			
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	 	Petit suisse nature Gâteau du chef framboise et speculoos Compote de pommes BIO maison	 		
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	 		
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			
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 crecy Brandade de poisson du chef Yaourt nature BIO Fruit	 		
Compote de poires du chef		Fromage blanc nature Compote de poires du chef		Compote de poires du chef Pain et tartare nature		Compote de poires du chef Pain et tartare nature			
Purée de carottes BIO	 	Porc nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Compote pomme banane du chef	 	Porc nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Bûchette mélangée Compote de pommes BIO du chef	 	Chou blanc frais BIO vinaigrette Sauté de porc au jus Purée aux 3 légumes Bûchette mélangée Compote de pommes BIO du chef	 		
Compote pomme banane du chef		Petit suisse nature Compote pomme banane du chef		Petit suisse nature Fruit Gaufrette chocolat		Petit suisse nature Fruit Gaufrette chocolat			

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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



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 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  	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   	<p>Recette anti-gasp'! Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !</p> <p>10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :</p> <p>CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES</p> 
	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  	Fromage blanc nature Compote pommes cassis Pain et confiture		
	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  	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 Compote de pommes bananes	Yaourt nature Fruit Petit cake au chocolat	Yaourt nature Fruit Petit cake au chocolat	Yaourt nature Fruit Petit cake au chocolat	
	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  	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  	Compote de poires du chef  	Compote de poires du chef Pain et croûte	
MERCREDI	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  	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	<p>Ingrediénts :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Epéchures de légumes • Huile d'olive • Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail... • Sel <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rincer les épéchures • Ajouter l'assaisonnement • Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout • Enfourner 15 min à 200°C <p>PLUS QU'À VOUS RÉGALER !</p>
	Goûter	Compote de poires du chef  	Fromage blanc nature Compote de poires du chef  	Compote de poires du chef  	Compote de poires du chef  	Compote de poires du chef Pain et croûte	
	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  	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  	Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef Gaufrette vanille  	Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef Gaufrette vanille	
	Déjeuner	Purée de carottes BIO  	Emincé de volaille nature crèche Purée de carottes et pommes de terre BIO Compote pomme banane du chef  	Emincé de volaille nature crèche Purée de carottes et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Fruit  	Emincé de volaille nature crèche 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  	Yaourt nature Compote pomme banane du chef Gâteau au yaourt 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	



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		MARDI		MERCRIDI		JEUDI		VENDREDI	
	Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner
1. Menu bébé		2. Menu petit s/viande		3. Menu moyen s/viande		4. Chaponnay Grand s/viande			
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	     		
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			
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 Sémoule BIO Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison	     		
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	 		
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	
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			
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 Friponts Fruit	     	Potage crème de champignons Omelette fraîche sauce tomate Riz camarguais	     		
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	     		
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	     		
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

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 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  	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 Fromage fondu le Carré Compote de poires du chef   	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     	<p>Recette anti-gasp'! Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !</p> <p>10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :</p> <p>CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES</p> 	
	Goûter	Compote de poires du chef 	Yaourt nature Compote de poires du chef 	Yaourt nature Fruit Petits beurres   	Yaourt nature Fruit Petits beurres	<p>Ingrediénts :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Épluchures de légumes • Huile d'olive • Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail... • Sel <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rincer les épluchures • Ajouter l'assaisonnement • Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout • Enfourner 15 min à 200°C <p>PLUS QU'À VOUS RÉGALER !</p>	
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	<p>CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES</p> 	
	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	<p>Ingrediénts :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Épluchures de légumes • Huile d'olive • Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail... • Sel <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rincer les épluchures • Ajouter l'assaisonnement • Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout • Enfourner 15 min à 200°C <p>PLUS QU'À VOUS RÉGALER !</p>	
MERCREDI	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 Vache qui rit BIO Fruit   	Pizza au fromage Filet de colin sauce curry Poêlé de haricots verts et champignons Vache qui rit BIO Fruit	<p>CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES</p> 	
	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	<p>Ingrediénts :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Épluchures de légumes • Huile d'olive • Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail... • Sel <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rincer les épluchures • Ajouter l'assaisonnement • Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout • Enfourner 15 min à 200°C <p>PLUS QU'À VOUS RÉGALER !</p>	
JEUDI	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 Petit suisse BIO Fruit   	Salade de perles Quenelle à la sauce tomate Carottes fraîches aux petits oignons Petit suisse BIO Fruit   	<p>CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES</p> 	
	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	<p>Ingrediénts :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Épluchures de légumes • Huile d'olive • Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail... • Sel <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rincer les épluchures • Ajouter l'assaisonnement • Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout • Enfourner 15 min à 200°C <p>PLUS QU'À VOUS RÉGALER !</p>	
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	<p>CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES</p> 	
	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	<p>CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES</p> 	



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 Compote de poires du chef	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	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	Salade de pomme de terre BIO Cube de poisson sauce basquaise Panais frais béchamel
	Goûter		Petit suisse nature Compote de poires du chef	Petit suisse nature Compote de poires du chef Pain et chocolat tablette	Petit suisse nature Compote de poires du chef Pain et chocolat tablette	Petit suisse nature Compote de poires du chef Pain et chocolat tablette	Petit suisse nature Compote de poires du chef Pain et chocolat tablette
MARDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Compote de pommes BIO du chef	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	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	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	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef Madeleine	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef Madeleine	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef Madeleine
MERCREDI	Déjeuner	Purée de choux fleurs BIO Compote pomme banane du chef	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	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	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	Yaourt nature Compote pomme banane du chef	Compote pomme banane du chef Pain et kiri	Compote pomme banane du chef Pain et kiri	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	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	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 Compote de poires du chef	Petit suisse nature Fruit Gaufrette vanille	Petit suisse nature Fruit Gaufrette vanille	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	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	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)	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef Gâteau du chef aux myrtilles (goûter)	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef Gâteau du chef aux myrtilles (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



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 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 Compote de pommes BIO du chef	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	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	Salade de lentilles BIO aux épices Filet de lieu sauce ciboulette Carottes persillées Yaourt nature BIO Fruit
MARDI	Goûter	Purée de brocolis BIO	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	Compote de pommes BIO du chef Pain et Petit moulé	Compote de pommes BIO du chef Pain et Petit moulé
MERCREDI	Déjeuner	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)	Petit suisse nature Fruit Gâteau du chef à l'ananas (goûter)	Petit suisse nature Fruit Gâteau du chef à l'ananas (goûter)
MERCREDI	Goûter	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	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	Salade de perles Filet de colin sauce provençale Brocolis BIO à la béchamel Yaourt nature BIO Fruit
JEUDI	Déjeuner	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	Fromage blanc nature Compote de poires du chef Petits beurres	Fromage blanc nature Compote de poires du chef Petits beurres
JEUDI	Goûter	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	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	Chou rouge aux pommes Filet de colin sauce citron Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes BIO du chef 
VENDREDI	Déjeuner	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	Yaourt nature Fruit Pain et confiture	Yaourt nature Fruit Pain et confiture
VENDREDI	Goûter	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	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	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	Petit suisse nature Compote pomme banane du chef Galettes St Michel	Petit suisse nature Compote pomme banane du chef Galettes St Michel

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



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 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		MARDI		MERCRIDI		JEUDI		VENDREDI	
Déjeuner	Goûter	Déjeuner	Goûter	Déjeuner	Goûter	Déjeuner	Goûter	Déjeuner	Goûter
Purée de haricots verts BIO	!	Oeufs durs Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef	!	Oeufs durs Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	!	Carottes râpées fraîches Oeufs durs Epinards hachés BIO Yaourt nature BIO Crêpe fraîche sucrée	!	CHANDELEUR	
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			
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 Dauphinoise Mimolette Fruit	! !		
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	!		
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	! !		
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	! !		
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	! !		
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	!		
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	! !	Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme) Chili sin carne Riz BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	! !	CARNAVAL DE RIO	
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-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



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 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		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner
1. Menu bébé		2. Menu petit s/viande		3. Menu moyen s/viande		4. Chaponnay Grand s/viande			
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	     		
Compote de poires du chef		Fromage blanc nature Compote de poires du chef		Fromage blanc nature Compote de poires du chef Galettes St Michel		Fromage blanc nature Compote de poires du chef Galettes St Michel			
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	     		
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	   	Petit suisse nature Gâteau du chef framboise et speculoos Compote de pommes BIO maison	     		
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	     		
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	     		
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 crecy Brandade de poisson du chef Yaourt nature BIO Fruit	     		
Compote de poires du chef		Fromage blanc nature Compote de poires du chef		Compote de poires du chef Pain et tartare nature		Compote de poires du chef Pain et tartare nature			
Purée de carottes BIO	 	Oeuf dur BIO Purée de carottes et pommes de terre BIO Compote pomme banane du chef	     	Oeuf dur BIO Purée de carottes et pommes de terre BIO Bûchette mélangée Compote de pommes BIO du chef	     	Chou blanc frais BIO vinaigrette Oeufs durs BIO piperade Purée aux 3 légumes Bûchette mélangée Compote de pommes BIO du chef	     		
Compote pomme banane du chef		Petit suisse nature Compote pomme banane du chef		Petit suisse nature Fruit Gaufrette chocolat	 	Petit suisse nature Fruit Gaufrette chocolat	     		

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL

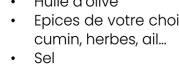


DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



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



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 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		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		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	 		
Compote de pommes BIO du chef		Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef		Fromage blanc nature Compote pommes cassis Pain et confiture		Fromage blanc nature Compote pommes cassis Pain et confiture			
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 	 		
Compote de pommes bananes		Yaourt nature Compote de pommes bananes		Yaourt nature Fruit Petit cake au chocolat		Yaourt nature Fruit Petit cake au chocolat			
Purée de choux fleurs BIO		Omelette BIO Purée de choux fleurs et pommes de terre 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			
Compote de poires du chef		Fromage blanc nature Compote de poires du chef		Compote de poires du chef Pain et croc'lat		Compote de poires du chef Pain et croc'lat			
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	 	Betteraves BIO en salade Blanquette de poisson Pâtes BIO Verchicors Fruit	 		
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	 	Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef Gaufrette vanille	 		
Purée de carottes BIO		Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre 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	 		
Compote pomme banane du chef		Yaourt nature 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



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 !