

- Nom de la cuisine : SQF-Menu
- Code comptable : C0000-15619
- Date début : 06 juillet 2026
- Date fin : 30 août 2026
- Nom de la société : EXTRACTION MENUS CRECHE Chaponnay
- Mail de la société : ***
- Menus :
 - 1. Menu bébé
 - 2. Menu petit s/viande
 - 3. Menu moyen s/viande
 - 4. Chaponnay Grand s/viande

MENUS '4 SAISONS' | DU 6 JUILLET 2026 AU 12 JUILLET 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 pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Yaourt nature Purée de pommes abricots BIO ⓘ	Tomate à la croque ⓘ ⓘ Filet de poisson sauce paprika ⓘ ⓘ Riz BIO ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ ⓘ Purée de pommes abricots BIO ⓘ ⓘ
	Goûter Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Petit suisse nature Fruit Petits beurres	Petit suisse nature Fruit Petits beurres
MARDI	Déjeuner Purée de navets ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de navets et pommes de terre ⓘ Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de navets et pommes de terre ⓘ ⓘ Vache qui rit BIO ⓘ ⓘ Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Pastèque Filet de poisson froid ⓘ ⓘ Salade de blé à l'orientale ⓘ ⓘ Vache qui rit BIO ⓘ ⓘ Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ
	Goûter Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Yaourt nature Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Yaourt nature Fruit Pain et confiture	Yaourt nature Fruit Pain et confiture
MERCREDI	Déjeuner Purée de carottes BIO ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pomme HVE poire du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Petit suisse BIO ⓘ ⓘ Fruit	Maïs BIO en salade ⓘ ⓘ Filet de poisson sauce paëlla ⓘ ⓘ Carottes BIO à la crème BIO ⓘ ⓘ Petit suisse BIO ⓘ ⓘ Fruit
	Goûter Compote de pomme HVE poire du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature Compote de pomme HVE poire du chef ⓘ ⓘ	Compote pommes cassis Pain et samos	Compote pommes cassis Pain et samos
JEUDI	Déjeuner Purée de courgettes BIO ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de courgettes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de courgettes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Cantal ⓘ ⓘ Fruit	Salade de pâtes BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Ratatouille du chef ⓘ ⓘ Cantal ⓘ ⓘ 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 ⓘ ⓘ Galette St Michel	Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Galette St Michel
VENDREDI	Déjeuner Purée de choux fleurs BIO ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ ⓘ Fruit	Taboulé ⓘ ⓘ Quenelles BIO sauce blanche ⓘ ⓘ Haricots verts BIO à l'ail ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ ⓘ Fruit
	Goûter Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ Gâteau du chef aux pépites de chocolat ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ Gâteau du chef aux pépites de 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 13 JUILLET 2026 AU 19 JUILLET 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 courgettes BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de courgettes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Camembert BIO ⓘ Purée pomme fraise	Melon ⓘ Filet de colin sauce crème ⓘ ⓘ Petits pois au jus Camembert BIO ⓘ Purée pomme fraise
	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			
	Goûter			
MERCREDI	Déjeuner	Purée de brocolis BIO ⓘ ⓘ Oeufs durs Purée de brocolis et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Oeufs durs Purée de brocolis et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Petit moulté Ail et Fine Herbes Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Carottes râpées vinaigrette ⓘ Oeufs durs ⓘ Pommes de terre en salade ⓘ Petit moulté Ail et Fine Herbes ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature Fruit Pain et chocolat tablette	Fromage blanc nature Fruit Pain et chocolat tablette
JEUDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Purée de pommes bananes BIO ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Petit suisse BIO Fruits BIO de saison	Concombre vinaigrette ⓘ ⓘ Pois chiches et légumes couscous ⓘ ⓘ Semoule BIO ⓘ Petit suisse BIO Fruits BIO de saison
	Goûter	Purée de pommes bananes BIO ⓘ Yaourt nature Purée de pommes bananes BIO ⓘ	Compote de pommes bananes Pain et vache picon	Compote de pommes bananes Pain et vache picon
VENDREDI	Déjeuner	Purée de betteraves BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée betteraves et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Purée pomme fraise	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée betteraves et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit	Chou chinois en salade ⓘ Filet de poisson sauce aigre douce ⓘ ⓘ Riz cantonnais ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit
	Goûter	Purée pomme fraise Petit suisse nature Purée pomme fraise	Petit suisse nature Purée pomme fraise Pain et beurre	Petit suisse nature Purée pomme fraise Pain et beurre

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 JUILLET 2026 AU 26 JUILLET 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 pomme HVE banane du chef  	Filet de poisson au court bouillon   Purée de petits pois BIO   Brie Fruit	Salade de pâtes BIO   Filet de lieu sauce ciboulette   Courgettes fraîches Basquaises   Brie Fruit			
	Goûter	Compote de pomme HVE banane du chef  	Yaourt nature Compote de pomme HVE banane du chef  	Yaourt nature Purée pomme fraise Galettes St Michel	Yaourt nature Purée pomme fraise Galettes St Michel			
MARDI	Déjeuner	Purée de choux fleurs BIO  	Filet de poisson au court bouillon   Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO   Compote de pommes BIO du chef  	Filet de poisson au court bouillon   Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO   Yaourt nature BIO   Compote de pommes BIO du chef  	Pastèque HO (petit calibre) Blanquette de poisson   Gnocchis   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  	Fromage blanc nature Fruit Pain et confiture	Fromage blanc nature Fruit Pain et confiture			
MERCREDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO  	Omelette BIO   Purée de carottes et pommes de terre BIO   Compote de pomme HVE poire du chef  	Omelette BIO   Purée de carottes et pommes de terre BIO   Vache picon Fruit	Salade de riz BIO   Omelette BIO à la sauce tomate   Courgettes BIO au pesto   Vache picon Fruit			
	Goûter	Compote de pomme HVE poire du chef  	Yaourt nature Compote de pomme HVE poire du chef  	Yaourt nature Compote pomme framboise Pain et beurre	Yaourt nature Compote pomme framboise Pain et beurre			
JEUDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO  	Filet de poisson au court bouillon   Purée d'épinards et pommes de terre BIO   Compote de pomme HVE banane du chef  	Filet de poisson au court bouillon   Purée d'épinards et pommes de terre BIO   Yaourt nature BIO   Compote de pomme HVE banane du chef  	Tomates fraîches BIO rondelle   Filet de poisson froid   Macédoine vinaigrette Yaourt nature BIO   Gâteau noix de coco du chef   			
	Goûter	Compote de pomme HVE banane du chef  	Petit suisse nature Compote de pomme HVE banane du chef  	Fruit Pain et croclait	Fruit Pain et croclait			
VENDREDI	Déjeuner	Purée de courge fraîche   	Filet de poisson au court bouillon   Purée d'artichaut   Compote de pommes BIO du chef  	Filet de poisson au court bouillon   Purée d'artichaut   Emmental BIO   Compote de pommes BIO du chef  	Céleri frais râpé vinaigrette   Filet de poisson sauce niçoise   Lentilles au jus   Emmental BIO   Compote de pommes BIO du chef  			
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef  	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef  	Fromage blanc nature Fruit Gaufrette vanille	Fromage blanc nature Fruit Gaufrette vanille			

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 27 JUILLET 2026 AU 2 AOÛT 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 choux fleurs BIO  Omelette BIO  Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO  Compote de pommes BIO du chef 	Omelette BIO  Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO  Yaourt nature BIO  Fruit 	Salade de lentilles aux échalotes  Omelette BIO  Purée aux 3 légumes  Yaourt nature BIO  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 samos 	Compote de pommes BIO du chef  Pain et samos 
MARDI	Déjeuner	Purée de haricots beurre  Filet de poisson au court bouillon  Purée de haricots beurre et pommes de Terre  Compote de pomme HVE poire du chef 	Filet de poisson au court bouillon  Purée de haricots beurre et pommes de Terre  Fromage fondu le carré  Purée de pêches sans sucre 	Carottes râpées au citron  Tajine de poisson  Semoule BIO  Fromage fondu le carré  Purée de pêches sans sucre 
	Goûter	Compote de pomme HVE poire du chef  Yaourt nature  Compote de pomme HVE poire du chef 	Yaourt nature  Fruit  Petit cake au chocolat 	Yaourt nature  Fruit  Petit cake au chocolat 
MERCREDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO  Filet de poisson au court bouillon  Purée de carottes et pommes de terre BIO  Compote de pomme HVE banane du chef 	Filet de poisson au court bouillon  Purée de carottes et pommes de terre BIO  Camembert BIO  Fruit 	Concombre vinaigrette  Thon au naturel (froid)  Salade de riz du chef  Camembert BIO  Fruit 
	Goûter	Compote de pomme HVE banane du chef  Fromage blanc nature  Compote de pomme HVE banane du chef 	Fromage blanc nature  Purée pomme fraise  Madeleine 	Fromage blanc nature  Purée pomme fraise  Madeleine 
JEUDI	Déjeuner	Purée de courgettes BIO  Filet de poisson au court bouillon  Purée de courgettes et pommes de terre BIO  Compote de pommes BIO du chef 	Filet de poisson au court bouillon  Purée de courgettes et pommes de terre BIO  Petit moulté Ail et Fine Herbes  Compote de pommes BIO du chef 	Melon  Filet de colin sauce provençale  Purée de patate douce  Petit moulté Ail et Fine Herbes  Compote de pommes BIO du chef 
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef  Petit suisse nature  Compote de pommes BIO du chef 	Petit suisse nature  Fruit  Gâteau au yaourt du chef 	Petit suisse nature  Fruit  Gâteau au yaourt du chef 
VENDREDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO  Filet de poisson au court bouillon  Purée d'épinards et pommes de terre BIO  Compote de pomme HVE poire du chef 	Filet de poisson au court bouillon  Purée d'épinards et pommes de terre BIO  Yaourt nature BIO  Fruit 	Salade cajun (haricots rouges, maïs, tomates, poivrons et épices)  Filet de poisson sauce safranée  Epinards hachés à la crème  Yaourt nature BIO  Fruit 
	Goûter	Compote de pomme HVE poire du chef  Fromage blanc nature  Compote de pomme HVE poire du chef 	Fromage blanc nature  Compote pomme framboise  Pain et chocolat tablette 	Fromage blanc nature  Compote pomme framboise  Pain et chocolat tablette 

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- 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 3 AOÛT 2026 AU 9 AOÛT 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 ⓘ ⓘ Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Petit Moulé Nature Fruit	Déjeuner Salade de choux fleur vinaigrette ⓘ ⓘ Filet de poisson froid ⓘ ⓘ Salade de blé à l'orientale ⓘ Petit Moulé Nature Fruit ⓘ * REPAS FROID
	Goûter Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Goûter Yaourt nature Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Goûter Yaourt nature Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ Petits beurre	Goûter Yaourt nature Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ Petits beurre
MARDI	Déjeuner Purée de navets ⓘ Compote de pomme HVE poire du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de navets et pommes de terre ⓘ Compote de pomme HVE poire du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de navets et pommes de terre ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Purée de pommes abricots BIO ⓘ	Déjeuner Tomates en salade ⓘ Filet de poisson sauce paprika ⓘ ⓘ Penne regate ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Purée de pommes abricots BIO ⓘ
	Goûter Compote de pomme HVE poire du chef ⓘ ⓘ	Goûter Petit suisse nature Compote de pomme HVE poire du chef ⓘ ⓘ	Goûter Petit suisse nature Fruit Pain et beurre	Goûter Petit suisse nature Fruit Pain et beurre
MERCREDI	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 ⓘ ⓘ Petit suisse BIO ⓘ Fruit	Déjeuner Boullghour en salade ⓘ Filet de colin sauce curry ⓘ ⓘ Poêlée multicolore ⓘ Petit suisse BIO ⓘ Fruit ⓘ * ANTILLES
	Goûter Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Goûter Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Goûter Purée de pêches sans sucre Pain et kiri	Goûter Purée de pêches sans sucre Pain et kiri
JEUDI	Déjeuner Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Compote de pomme HVE poire du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Compote de pomme HVE poire du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Chanteneige BIO ⓘ Compote de pomme HVE poire du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Pastèque Cubes de poisson sauce à l'oseille ⓘ ⓘ Haricots beurre persillés ⓘ ⓘ Chanteneige BIO ⓘ Gâteau du chef framboise et speculoos ⓘ
	Goûter Compote de pomme HVE poire du chef ⓘ ⓘ	Goûter Petit suisse nature Compote de pomme HVE poire du chef ⓘ ⓘ	Goûter Petit suisse nature Fruit Pain et confiture	Goûter Petit suisse nature Fruit Pain et confiture
VENDREDI	Déjeuner Purée de choux fleurs BIO ⓘ ⓘ Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Bûche du pilat ⓘ Fruit ⓘ	Déjeuner Taboulé BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson sauce tomate basilic ⓘ ⓘ Petits pois au jus ⓘ Bûche du pilat ⓘ Fruit ⓘ
	Goûter Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Goûter Yaourt nature Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Goûter Yaourt nature Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ Galettes St Michel	Goûter Yaourt nature Compote de pomme HVE 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 10 AOÛT 2026 AU 16 AOÛT 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 d'épinards BIO	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon Purée d'épinards et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon Purée d'épinards et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Déjeuner Melon Filet de poisson sauce aigre douce à l'ananas Riz safrané BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Goûter Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef	Goûter Fruit Pain et croclait	Goûter Fruit Pain et croclait
MARDI	Déjeuner Purée de courgettes BIO	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes et pommes de terre BIO Compote de pomme HVE poire du chef	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes et pommes de terre BIO Cantal Fruit	Déjeuner Salade de pâtes BIO Filet de poisson sauce crème Ratatouille du chef Cantal Fruit
	Goûter Compote de pomme HVE poire du chef	Goûter Petit suisse nature Compote de pomme HVE poire du chef	Goûter Petit suisse nature Compote pomme abricot Biscuit pocket chocolat	Goûter Petit suisse nature Compote pomme abricot Biscuit pocket chocolat
MERCREDI	Déjeuner Purée d'artichaut	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon Purée d'artichauts et pommes de terre Compote de pommes BIO du chef	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon Purée d'artichauts et pommes de terre Fromage blanc BIO Purée pomme fraise	Déjeuner Tomates en salade Thon au naturel (froid) Pommes de terre en salade Fromage blanc BIO Purée pomme fraise
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Goûter Yaourt nature Compote de pommes BIO du chef	Goûter Yaourt nature Fruit Gâteau au yaourt du chef	Goûter Yaourt nature Fruit Gâteau au yaourt du chef
JEUDI	Déjeuner Purée de haricots beurre	Déjeuner Omelette Purée de haricots beurre et pommes de Terre Compote de pomme HVE banane du chef	Déjeuner Omelette Purée de haricots beurre et pommes de Terre Emmental BIO Fruit	Déjeuner Macédoine vinaigrette Tortellini aux épinards Emmental BIO Fruit
	Goûter Compote de pomme HVE banane du chef	Goûter Petit suisse nature Compote de pomme HVE banane du chef	Goûter Petit suisse nature Purée pomme fraise Pain et chocolat tablette	Goûter Petit suisse nature Purée pomme fraise Pain et chocolat tablette
VENDREDI	Déjeuner Purée de carottes BIO	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Compote de pomme HVE poire du chef	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Fruit	Déjeuner Boullghour en salade Filet de poisson au court bouillon Duo de haricots beurre et verts Fromage blanc BIO Fruit
	Goûter Compote de pomme HVE poire du chef	Goûter Yaourt nature Compote de pomme HVE poire du chef	Goûter Yaourt nature Compote de pomme HVE poire du chef Pain et beurre	Goûter Yaourt nature Compote de pomme HVE poire du chef Pain et beurre

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



MENUS '4 SAISONS' | DU 17 AOÛT 2026 AU 23 AOÛT 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 choux fleurs BIO  	Filet de poisson au court bouillon   Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO   Compote pomme abricot	Filet de poisson au court bouillon   Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO   Tomme blanche Fruit	Taboulé BIO   Filet de poisson sauce estragon   Chou fleur à la béchamel   Tomme blanche Fruit
	Goûter	Compote pomme abricot	Fromage blanc nature Compote pomme abricot	Fromage blanc nature Compote pomme abricot Pain et confiture	Fromage blanc nature Compote pomme abricot Pain et confiture
MARDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO  	Filet de poisson au court bouillon   Purée de carottes fraîches BIO et pommes de terre   Compote pommes cassis	Filet de poisson au court bouillon   Purée de carottes fraîches BIO et pommes de terre   Fromage blanc BIO   Fruit	Betteraves BIO en salade   Filet de poisson sauce julienne   Purée de pommes de terre   Fromage blanc BIO   Fruit
	Goûter	Compote pommes cassis	Yaourt nature Compote pommes cassis	Yaourt nature Compote pommes cassis Clafoutis du chef aux pommes 	Yaourt nature Compote pommes cassis Clafoutis du chef aux pommes 
MERCREDI	Déjeuner	Purée de betteraves BIO  	Oeufs durs Purée betteraves et pommes de terre   Compote de Pommes BIO  	Oeufs durs Purée betteraves et pommes de terre   Petit Moulé Nature Compote de Pommes BIO  	Pastèque Oeufs durs Salade de lentilles   Petit Moulé Nature Compote de Pommes BIO    REPAS FROID
	Goûter	Compote de Pommes BIO 	Petit suisse nature Compote de Pommes BIO 	Petit suisse nature Fruit Petits beurres	Petit suisse nature Fruit Petits beurres
JEUDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO  	Filet de poisson au court bouillon   Purée de haricots verts et pommes de terre BIO   Purée de pêches sans sucre	Filet de poisson au court bouillon   Purée de haricots verts et pommes de terre BIO   Camembert Fruit	Tarte au fromage Filet de colin sauce citron   Haricots verts BIO persillés   Camembert Fruit
	Goûter	Purée de pêches sans sucre	Fromage blanc nature Purée de pêches sans sucre	Fromage blanc nature Compote de pêches Madeleine 	Fromage blanc nature Compote de pêches Madeleine 
VENDREDI	Déjeuner	Purée de brocolis BIO  	Filet de poisson au court bouillon   Purée de brocolis et pommes de terre BIO   Compote pomme framboise	Filet de poisson au court bouillon   Purée de brocolis et pommes de terre BIO   Yaourt nature BIO   Compote pomme framboise  	Carottes râpées vinaigrette   Pois chiches et légumes couscous   Semoule BIO   Yaourt nature BIO   Compote pomme framboise  
	Goûter	Compote pomme framboise	Petit suisse nature Compote pomme framboise	Fruit Pain et vache picon	Fruit Pain et vache picon

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 24 AOÛT 2026 AU 30 AOÛT 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 pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de haricots verts et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Compote pomme framboise	Pastèque ⓘ ⓘ Cube de poisson sauce basquaise ⓘ ⓘ Pommes de terre persillées ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Compote pomme framboise
	Goûter	Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ Fromage blanc nature Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature Fruit Petit cake au chocolat	Fromage blanc nature Fruit Petit cake au chocolat
MARDI	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 ⓘ ⓘ Gouda Fruit	Salade de lentilles aux échalotes ⓘ ⓘ Filet de colin sauce citron ⓘ ⓘ Epinards hachés BIO ⓘ ⓘ Gouda Fruit
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Yaourt nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Yaourt nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Pain et confiture	Yaourt nature Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Pain et confiture
MERCREDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pomme HVE poire du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Brie Fruit	Taboulé BIO ⓘ ⓘ Quenelles sauce blanche ⓘ ⓘ Choux fleurs persillés ⓘ ⓘ Brie Fruit
	Goûter	Compote de pomme HVE poire du chef ⓘ ⓘ Petit suisse nature Compote de pomme HVE poire du chef ⓘ ⓘ	Petit suisse nature Compote de pêches Galettes St Michel	Petit suisse nature Compote de pêches Galettes St Michel
JEUDI	Déjeuner	Purée de courgettes BIO ⓘ ⓘ Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de courgettes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Vache picon Compote pomme abricot	Concombre vinaigrette ⓘ ⓘ Filet de poisson sauce safranée ⓘ ⓘ Pâtes BIO ⓘ ⓘ Vache picon Compote pomme abricot
	Goûter	Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ Fromage blanc nature Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Fromage blanc nature Fruit Gâteau au yaourt du chef ⓘ	Fromage blanc nature Fruit Gâteau au yaourt du chef ⓘ
VENDREDI	Déjeuner	Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Omelette Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Omelette Purée de petits pois BIO ⓘ ⓘ Emmental Fruit	Salade d'haricots beurre ⓘ ⓘ Chili sin carne ⓘ ⓘ Riz BIO ⓘ ⓘ Emmental 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 tartare nature	Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ Pain et tartare nature

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- 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 !

