

- 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
 - 3. Menu moyen
 - 4. Chaponnay Menu Grand

MENUS '4 SAISONS' | DU 6 JUILLET 2026 AU 12 JUILLET 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   Porc nature  Purée de haricots verts et pommes de terre BIO   Compote de pommes BIO du chef  	Porc nature  Purée de haricots verts et pommes de terre BIO   Yaourt nature  Purée de pommes abricots BIO 	Tomate à la croque  Sauté de porc sauce paprika (frais, français)  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 
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  	Pastèque  Filet de poisson froid   Salade de blé à l'orientale   Vache qui rit BIO  Compote de pomme HVE banane du chef   REPAS FROID
	Goûter	Compote de pomme HVE banane du chef  	Yaourt nature  Compote de pomme HVE banane du chef  	Yaourt nature  Fruit  Pain et confiture 
MERCREDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO   Sauté de volaille (français)  Purée de carottes et pommes de terre   Compote de pomme HVE poire du chef  	Sauté de volaille (français)  Purée de carottes et pommes de terre   Petit suisse BIO  Fruit 	Maïs BIO en salade  Sauté de volaille sauce paëlla (français)   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 
JEUDI	Déjeuner	Purée de courgettes BIO   Sauté de veau nature  Purée de courgettes et pommes de terre   Compote de pommes BIO du chef  	Sauté de veau nature  Purée de courgettes et pommes de terre   Cantal   Fruit 	Salade de pâtes BIO   Sauté de veau au jus   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   Galettes St Michel 
VENDREDI	Déjeuner	Purée de choux fleurs BIO   Filet de poisson au court bouillon   Purée de choux fleurs et pommes de terre   Compote de pomme HVE banane du chef  	Filet de poisson au court bouillon   Purée de choux fleurs et pommes de terre   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 

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 3. Menu moyen 4. Chaponnay Menu Grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Chaponnay Menu Grand
LUNDI	Déjeuner	Purée de courgettes BIO ⓘ ⓘ Emincé de volaille nature crêche Purée de courgettes et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Emincé de volaille nature crêche Purée de courgettes et pommes de terre ⓘ ⓘ Camembert BIO ⓘ Purée pomme fraise	Melon Emincé de Volaille à la Crème (français) 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 ⓘ ⓘ Rôti de porc nature Purée de brocolis et pommes de terre ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Rôti de porc nature Purée de brocolis et pommes de terre ⓘ ⓘ Petit moult Ail et Fine Herbes Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Carottes râpées vinaigrette ⓘ Rôti de Porc Froid (français) ⓘ Pommes de terre en salade ⓘ Petit moult Ail et Fine Herbes ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ * REPAS FROID
	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 ⓘ ⓘ Purée de pommes bananes BIO ⓘ	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre ⓘ ⓘ 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 ⓘ ⓘ Purée pomme fraise	Filet de poisson au court bouillon ⓘ ⓘ Purée betteraves et pommes de terre ⓘ ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit	Chou chinois en salade ⓘ Filet de poisson sauce aigre douce ⓘ Riz cantonnais ⓘ Yaourt nature BIO ⓘ Fruit ⓘ * ASIE
	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 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 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  Sauté de volaille (français)  Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO  Compote de pommes BIO du chef 	Sauté de volaille (français)  Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO  Yaourt nature BIO  Compote de pommes BIO du chef 	Pastèque HO (petit calibre)  Blanquette de volaille française à l'ancienne  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  Sauté de volaille (français)  Purée d'épinards et pommes de terre BIO  Compote de pomme HVE banane du chef 	Sauté de volaille (français)  Purée d'épinards et pommes de terre BIO  Yaourt nature BIO  Compote de pomme HVE banane du chef 	Tomates fraîches BIO rondelle  Filet de poulet froid  Macédoine vinaigrette  Yaourt nature BIO  Gâteau noix de coco du chef  REPAS FROID
	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  Sauté de bœuf nature  Purée d'artichaut  Compote de pommes BIO du chef 	Sauté de bœuf nature  Purée d'artichaut  Emmental BIO  Compote de pommes BIO du chef 	Céleri frais râpé vinaigrette  Estouffade de bœuf à la 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 3. Menu moyen 4. Chaponnay Menu Grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Chaponnay Menu Grand
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 ⓘ ⓘ	Rôti de volaille nature ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ ⓘ	Rôti de volaille nature ⓘ ⓘ Purée de carottes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Camembert BIO ⓘ Fruit	Concombre vinaigrette ⓘ ⓘ Rôti de volaille froid (français) ⓘ ⓘ 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 ⓘ ⓘ	Sauté de veau nature ⓘ ⓘ Purée de courgettes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Sauté de veau nature ⓘ ⓘ Purée de courgettes et pommes de terre BIO ⓘ ⓘ Petit moulté Ail et Fine Herbes ⓘ ⓘ Compote de pommes BIO du chef ⓘ ⓘ	Melon ⓘ Sauté de veau au jus ⓘ ⓘ 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 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   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   Petit Moulé Nature Fruit	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  	Yaourt nature Compote de pomme HVE banane du chef  	Yaourt nature Compote de pomme HVE banane du chef   Petits beurres
MARDI	Déjeuner	Purée de navets 	Jambon blanc  Purée de navets et pommes de terre  Compote de pomme HVE poire du chef  	Tomates en salade  Jambon blanc  Penne regate  Yaourt nature BIO  Purée de pommes abricots BIO  
	Goûter	Compote de pomme HVE poire du chef  	Petit suisse nature Compote de pomme HVE poire du chef  	Petit suisse nature Fruit Pain et beurre
MERCREDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO   Sauté de volaille (français) Purée de carottes et pommes de terre   BIO Compote de pommes BIO du chef  	Sauté de volaille (français) Purée de carottes et pommes de terre   BIO Petit suisse BIO Fruit	Boullghour en salade Colombo de volaille française Poêlée multicolore Petit suisse BIO Fruit   ANTILLES
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef  	Fromage blanc nature Compote de pommes BIO du chef  	Purée de pêches sans sucre Pain et kiri
JEUDI	Déjeuner	Purée de petits pois BIO   Filet de poisson au court bouillon   Purée de petits pois BIO   Compote de pomme HVE poire du chef  	Filet de poisson au court bouillon   Purée de petits pois BIO   Chanteneige BIO   Compote de pomme HVE poire du chef  	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  	Petit suisse nature Compote de pomme HVE poire du chef  	Petit suisse nature Fruit Pain et confiture
VENDREDI	Déjeuner	Purée de choux fleurs BIO   Sauté de bœuf nature  Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO   Compote de pomme HVE banane du chef  	Sauté de bœuf nature  Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO   Bûche du pilat  Fruit 	Taboulé BIO   Stifado de boeuf (frais, français)   Petits pois au jus Bûche du pilat  Fruit 
	Goûter	Compote de pomme HVE banane du chef  	Yaourt nature Compote de pomme HVE banane du chef  	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
- 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 10 AOÛT 2026 AU 16 AOÛT 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 d'épinards BIO	Déjeuner Sauté de volaille (français) Purée d'épinards et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef	Déjeuner Sauté de volaille (français) Purée d'épinards et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Déjeuner Melon Sauté de volaille sauce caraïbes (français) 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 Porc nature Purée de courgettes et pommes de terre BIO Compote de pomme HVE poire du chef	Déjeuner Porc nature Purée de courgettes et pommes de terre BIO Cantal Fruit	Déjeuner Salade de pâtes BIO Sauté de porc au jus 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 Sauté de bœuf nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Compote de pomme HVE poire du chef	Déjeuner Sauté de bœuf nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Fruit	Déjeuner Boullghour en salade Gardianne de boeuf français 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 3. Menu moyen 4. Chaponnay Menu Grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Menu moyen	4. Chaponnay Menu Grand
LUNDI	Déjeuner Purée de choux fleurs BIO	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Compote pomme abricot	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Tomme blanche Fruit	Déjeuner Taboulé BIO Filet de poisson sauce estragon Chou fleur à la béchamel Tomme blanche Fruit
	Goûter Compote pomme abricot	Goûter Fromage blanc nature Compote pomme abricot	Goûter Fromage blanc nature Compote pomme abricot Pain et confiture	Goûter Fromage blanc nature Compote pomme abricot Pain et confiture
MARDI	Déjeuner Purée de carottes BIO	Déjeuner Egrené de boeuf VBF nature Purée de carottes fraîches BIO et pommes de terre Compote pommes cassis	Déjeuner Egrené de boeuf VBF nature Purée de carottes fraîches BIO et pommes de terre Fromage blanc BIO Fruit	Déjeuner Betteraves BIO en salade Sauce bolognaise (bœuf) Purée de pommes de terre Fromage blanc BIO Fruit
	Goûter Compote pommes cassis	Goûter Yaourt nature Compote pommes cassis	Goûter Yaourt nature Compote pommes cassis Clafoutis du chef aux pommes	Goûter Yaourt nature Compote pommes cassis Clafoutis du chef aux pommes
MERCREDI	Déjeuner Purée de betteraves BIO	Déjeuner Oeufs durs Purée betteraves et pommes de terre BIO Compote de Pommes BIO	Déjeuner Oeufs durs Purée betteraves et pommes de terre BIO Petit Moulé Nature Compote de Pommes BIO	Déjeuner Pastèque Oeufs durs Salade de lentilles Petit Moulé Nature Compote de Pommes BIO
	Goûter Compote de Pommes BIO	Goûter Petit suisse nature Compote de Pommes BIO	Goûter Petit suisse nature Fruit Petits beurres	Goûter Petit suisse nature Fruit Petits beurres
JEUDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Purée de pêches sans sucre	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Camembert Fruit	Déjeuner Tarte au fromage Filet de colin sauce citron Haricots verts BIO persillés Camembert Fruit
	Goûter Purée de pêches sans sucre	Goûter Fromage blanc nature Purée de pêches sans sucre	Goûter Fromage blanc nature Compote de pêches Madeleine	Goûter Fromage blanc nature Compote de pêches Madeleine
VENDREDI	Déjeuner Purée de brocolis BIO	Déjeuner Sauté de bœuf nature Purée de brocolis et pommes de terre BIO Compote pomme framboise	Déjeuner Sauté de bœuf nature Purée de brocolis et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme framboise	Déjeuner Carottes râpées vinaigrette Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO Yaourt nature BIO Compote pomme framboise
	Goûter Compote pomme framboise	Goûter Petit suisse nature Compote pomme framboise	Goûter Fruit Pain et vache picon	Goûter 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 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   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   Sauté de volaille (français) Purée d'épinards et pommes de terre BIO   Compote de pommes BIO du chef  	Sauté de volaille (français) Purée d'épinards et pommes de terre BIO   Gouda Fruit	Salade de lentilles aux échalotes   Sauté de volaille au jus 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   Sauté de veau nature Purée de carottes et pommes de terre BIO   Compote de pomme HVE poire du chef  	Sauté de veau nature Purée de carottes et pommes de terre BIO   Brie Fruit	Taboulé BIO   Sauté de veau au paprika (français) 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 !

