



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 SEPTEMBRE 2024 AU 29 SEPTEMBRE 2024

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

| | Du 02 sept. au 08 sept. | Du 09 sept. au 15 sept. | Du 16 sept. au 22 sept. | Du 23 sept. au 29 sept. |
|----------|---|--|--|--|
| LUNDI | Steack haché au jus Purée de brocolis Fromage blanc nature Compote de pommes BIO | Filet de poisson poché et citron Purée de céleri Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison | Emincé de volaille au jus Purée de brocolis Petit suisse nature Fruit de saison | Quenelles BIO en Gratin Purée florentine Brie Purée de pommes coings |
| MARDI | Jambon blanc Coquillettes BIO Petit suisse nature Fruit de saison | Omelette BIO du chef Purée d'haricots beurre Comté AOP Compote pomme framboise | Filet de poisson poché et citron Purée de carottes Mimolette Purée de pommes coings | Filet de colin sauce tomate Purée de pommes de terre Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit de saison |
| MERCREDI | Filet de poisson poché et citron Purée de haricots verts Pont L'Eveque AOP Fruit de saison | Rôti de dinde au jus (cuit) Boullghour BIO Camembert Fruit de saison | Sauté de bœuf au jus Pommes boulangères Tomme blanche Fruit BIO de saison | Filet de poulet au jus Purée dubarry Cantal AOP Compote de pommes citron du chef |
| JEUDI | Sauté de volaille au jus Semoule BIO Cancailotte nature IGP Compote de pommes du chef | Jambon blanc Macaronis BIO et fromage râpé Petit suisse nature Compote de pommes du chef à la cannelle | Quenelle à la sauce tomate Purée d'haricots beurre Yaourt nature BIO Compote de poires fleur d'oranger du chef | Rôti de porc au jus Purée de courgettes Petit suisse nature Compote de pommes du chef |
| VENDREDI | Sauté de porc au jus Purée de courgettes Fromage blanc nature Compote pommes abricot vanille du chef | Sauté de veau au jus Purée de carottes Fromage blanc BIO d'Adèle Compote de pommes fleur d'oranger du chef | Sauté de volaille au jus Riz créole Petit suisse nature Compote de pommes | Sauté de bœuf au jus Torti BIO Yaourt nature Fruit de saison |

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

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

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

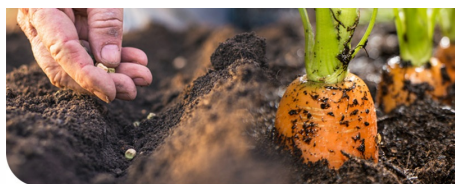
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

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

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 30 SEPTEMBRE 2024 AU 20 OCTOBRE 2024

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 30 sept. au 06 oct.

Du 07 oct. au 13 oct.

Du 14 oct. au 20 oct.

LUNDI

Sauté de veau au jus
Semoule **BIO**
Saint paulin
Fruit de saison



Lasagnes bolognaise
Morbier AOP
Compote pomme ananas



Quenelles sauce nantua
Purée dubarry
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Aiguillettes de poulet au jus
Purée de carottes
Fromage blanc nature
Compote pomme banane



Filet de poisson poché et citron
Purée de pommes de terre
Petit suisse nature
Compote pomme abricot



Sauté de porc au jus
Riz 3 couleurs
Petit suisse nature
Compote de poires



MERCREDI

Sauté de bœuf au jus
Purée de brocolis
Yaourt nature
Compote de pommes du chef à la cannelle



Rôti de porc au jus
Purée florentine
Fromage blanc nature
Fruit de saison



Aiguillettes de poulet au jus
Purée de carottes
Brie
Fruit de saison



JEUDI

Rôti de porc au jus
Purée florentine
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme fraise



Sauté de volaille au jus
Purée de céleri
Bûche du pilat
Fruit de saison



Filet de poisson poché et citron
Purée de petits pois
Yaourt nature
Purée pomme pruneau sans sucre



VENDREDI

Tortellini ricotta épinards sauce tomate
Fromage blanc nature
Fruit **BIO** de saison



Omelette nature
Purée de haricots verts
Petit suisse nature
Compote pomme menthe du chef



Steack haché au jus
Boulghour
Rondelé nature
Compote de poires fleur d'oranger du chef



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

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

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

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

Préparation :

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

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

