



Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 21 oct. au 27 oct.

Du 28 oct. au 03 nov.

LUNDI

Sauté de bœuf au jus
Purée de carottes
Petit suisse nature
Fruit de saison

🇫🇷 Sauté de porc au jus
🇫🇷 Boulghour
🇫🇷 Saint nectaire AOP
🇫🇷 🌱 🌿 Compote pomme pêche

MARDI

Sauté de volaille au jus
Semoule
Gouda
Compote pomme fraise

🇫🇷 Tortellini ricotta épinards sauce tomate
🇫🇷 Petit suisse nature
Fruit de saison

MERCREDI

Omelette au fromage
Purée de haricots verts
Petit suisse nature
Fruit de saison

🇫🇷 Filet de poisson poché et citron
🇫🇷 Purée de petits pois
🇫🇷 Fromage blanc **BIO** d'Adèle
🇫🇷 🌱 🌿 Fruit de saison

JEUDI

Hachis parmentier du chef
Chanteneige
Compote de pommes du chef à la cannelle

🇫🇷 Aiguillettes de poulet au jus
🇫🇷 Purée de céleri
🇫🇷 Vache qui rit **BIO**
🇫🇷 🌱 🌿 Yaourt halloween

VENDREDI

Filet de poisson poché et citron
Purée de potiron
Yaourt nature
Compote de pommes 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 !

