



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

	Du 01 sept. au 07 sept.	Du 08 sept. au 14 sept.	Du 15 sept. au 21 sept.	Du 22 sept. au 28 sept.
LUNDI	Steak haché au jus Purée de brocolis Fromage blanc nature Compote de pommes <b>BIO</b>	Filet de poisson poché et citron Purée de courgettes Yaourt <b>BIO</b> d'Adelle Fruit de saison	Tortellinis ricotta sauce tomate Petit suisse nature Fruit de saison	Quenelles <b>BIO</b> en Gratin Purée florentine Brie Purée de pommes coings
MARDI	Jambon blanc Coquillettes Petit suisse nature Fruit de saison	Omelette aux herbes du chef Purée de petits pois Comté de la maison Benoit (39) Compote pomme framboise	Filet de poisson poché et citron Purée de carottes Mimolette Compote de poires	Emincé de volaille au jus Purée de pommes de terre Yaourt <b>BIO</b> d'Adelle Fruit de saison
MERCREDI	Filet de poisson poché et citron Purée de haricots verts Pont L'Eveque AOP Fruit de saison	Rôti de Volaille au Jus (label rouge) Bouloghrou <b>BIO</b> Camembert Fruit de saison	Sauté de boeuf frais HVE au jus Pommes boulangères Emmental <b>BIO</b> Fruit de saison	Filet de poisson poché et citron Purée dubarry Cantal AOP Compote pomme poire maison
JEUDI	Emincé de dinde LR au jus Purée de navets Yaourt nature Compote de pommes du chef	Rôti de porc au jus Macaronis <b>BIO</b> Petit suisse nature Compote pomme fraise	Sauté de volaille au jus Riz <b>BIO</b> Yaourt nature Compote de pommes fleur d'oranger du chef	Rôti de porc au jus Purée de courgettes Petit suisse nature Compote pomme fraise
VENDREDI	Gratin de courgettes HVE à la vache qui rit Emmental Fruit de saison	Sauté de bœuf au jus Purée de carottes Fromage blanc nature Compote pomme cassis	Sauté de veau au jus Purée florentine Fromage blanc <b>BIO</b> d'Adèle Compote de pommes	Sauté de boeuf frais HVE au jus Torti <b>BIO</b> Petit suisse 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 :

- 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 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

	Du 29 sept. au 05 oct.	Du 06 oct. au 12 oct.	Du 13 oct. au 19 oct.
LUNDI	Sauté de veau au jus Semoule <b>BIO</b> Saint paulin Fruit de saison	Hachis parmentier du chef Emmental Compote de pêches	Sauté de bœuf frais HVE au jus Gnocchi sauce tomate Fromage blanc nature Compote de poires
MARDI	Quenelle à la sauce tomate Purée de carottes Fromage blanc nature Fruit de saison	Filet de poisson poché et citron Riz <b>BIO</b> Petit suisse nature Compote pomme abricot	Sauté de veau au jus Purée dubarry Fromage blanc <b>BIO</b> d'Adèle Fruit de saison
MERCREDI	Steak haché au jus Purée de brocolis Yaourt nature Compote de pommes du chef à la cannelle	Sauté de veau au jus Purée florentine Fromage blanc nature Fruit de saison	Sauté de porc IGP au jus (BFC) Purée d'haricots beurre Gouda Compote de pommes
JEUDI	Rôti de porc au jus Purée florentine Yaourt <b>BIO</b> d'Adelle Fruits <b>BIO</b> de saison	Sauté de bœuf au jus Purée de céleri Bûche du pilat Fruit de saison	Filet de poisson poché et citron Purée de petits pois Yaourt nature Compote pomme banane
VENDREDI	Filet de poisson poché et citron Boulghour <b>BIO</b> Bûchette mélangée Compote de pommes et speculoos	Omelette aux herbes du chef Purée d'haricots beurre Petit suisse nature Compote de pêches	Gratin de pâtes béchamel mystère du chef Mimolette 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 !

