

MENUS '4 SAISONS' | DU 20 OCTOBRE 2025 AU 2 NOVEMBRE 2025 |

Menu crèche standard - Déjeuner

Du 20 oct. au 26 oct.

Du 27 oct. au 02 nov.

LUNDI

Sauté de boeuf frais HVE au jus
Purée de carottes
Petit suisse nature
Fruit



Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Boulghour BIO
Saint Nectaire AOP
Compote pomme pêche



MARDI

Sauté de volaille au jus
Semoule
Gouda
Compote du chef pomme cerise



Omelette nature du chef
Purée florentine
Petit suisse nature
Fruit



MERCREDI

Tortellini ricotta épinard
Petit suisse nature
Fruit



Filet de poisson poché et citron
Purée de petits pois
Yaourt BIO d'Adelle
Fruit



JEUDI

Jambon
Purée de pomme de terre
Vache picon
Compote de pommes du chef à la cannelle



Emincé de volaille au jus
Pomme vapeur
Yaourt nature
Compote de pommes du chef



VENDREDI

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



Sauté de bœuf au jus
Purée de potiron
Emmental BIO
Compote pomme orange du chef



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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 !

