

MENUS '4 SAISONS' | DU 3 NOVEMBRE 2025 AU 30 NOVEMBRE 2025 |

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

	Du 03 nov. au 09 nov.	Du 10 nov. au 16 nov.	Du 17 nov. au 23 nov.	Du 24 nov. au 30 nov.
LUNDI	Jambon blanc Pépinettes Fromage blanc nature Fruit	Sauté de boeuf frais HVE au jus Purée de brocolis Fromage blanc nature Fruit	Rôti de porc au jus Crozets nature Yaourt nature Compote pomme ananas	Rôti de porc au jus Purée dubarry Coulommiers Fruit
MARDI	Omelette aux herbes du chef Purée de potiron Yaourt nature Fruit		Filet de poisson poché et citron Purée de brocolis Saint nectaire Fruit	Steak haché au jus Purée de carottes Petit suisse nature Purée pomme pruneau sans sucre
MERCREDI	Sauté de volaille au jus Haricots verts BIO à l'ail Fromage blanc nature Compote de pommes fleur d'oranger du chef	Rôti de porc au jus Semoule BIO Gouda Compote de poire	Sauté de boeuf frais HVE au jus Purée de potiron Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit	Filet de poisson poché et citron Purée florentine Emmental Fruit
JEUDI	Sauté de boeuf frais HVE au jus Pommes vapeur Comté de la maison Benoit (39) Fruit	Quenelle sauce aurore Purée de carottes Cancoillotte nature IGP Fruit	Sauté de porc IGP au jus (BFC) Purée de pommes de terre Brie Compote de pommes du chef	Omelette aux herbes du chef Macaronis Fromage blanc nature Compote pomme menthe du chef
VENDREDI	Filet de poisson poché et citron Purée dubarry Bûchette mélangée Compote de pommes du chef	Poisson poché citron Riz BIO Yaourt nature Compote de pommes citron du chef	Hachis de lentilles HVE et patate douce Yaourt nature Fruit	Sauté de volaille au jus Riz BIO Petit suisse nature Compote de pommes 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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 DÉCEMBRE 2025 AU 21 DÉCEMBRE 2025 |

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 01 déc. au 07 déc.

Du 08 déc. au 14 déc.

Du 15 déc. au 21 déc.

LUNDI

Steak haché au jus
Torti **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit



Filet de poisson poché et citron
Purée de haricots verts
Mimolette
Fruit

Emincé de dinde au jus
Semoule **BIO**
Camembert
Fruit



MARDI

Omelette du chef à la tomate
Pommes vapeur
Petit suisse nature
Fruit



Sauté de boeuf frais HVE au jus
Purée de carottes
Yaourt nature
Compote pomme fraise



Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Purée de carottes
Petit suisse nature
Fruit



MERCREDI

Sauté de volaille au jus
Purée de brocolis
Petit suisse nature
Compote pomme pêche



Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Petit suisse nature
Compote de pommes citron du chef



Filet de poisson poché et citron
Purée de brocolis
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Compote pommes cassis du chef



JEUDI

Filet de poisson poché et citron
Purée de potiron
Emmental **BIO**
Fruits **BIO** de saison



Emincé de volaille au jus
Coquillettes
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison



Sauté de boeuf frais HVE au jus
Purée de céleri
Yaourt nature
Compote de pommes



VENREDI

Sauté de boeuf frais HVE au jus
Purée de carottes
Yaourt **BIO** d'Adèle
Compote pommes cassis du chef



Quenelles sauce nantua
Purée dubarry
Pont L'Eveque AOP
Compote de poires fleur d'oranger du chef



Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Coquillettes
Saint paulin
Compote pomme framboise



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 !

