

MENUS '4 SAISONS' | DU 22 DÉCEMBRE 2025 AU 28 DÉCEMBRE 2025 |

Crèche 09-12 mois 3C Mixé compote - Déjeuner

Du 22 décembre au 28 décembre

LUNDI

Haché fin de poisson
Purée de navets et pommes de terre
Purée de poires sans sucre



MARDI

Haché fin de poisson
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Compote de Pommes **BIO**



MERCREDI

Haché fin de boeuf
Purée de petits pois **BIO**
Purée pomme banane sans sucre



JEUDI

Haché fin de volaille
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Compote de Pommes **BIO**



VENDREDI

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



Ingrediénts :

- 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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 DÉCEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026 |

Crèche 09-12 mois 3C Mixé compote - Déjeuner

Du 29 décembre au 04 janvier

LUNDI

Haché fin de poisson
Purée de petits pois **BIO**
Purée de poires sans sucre



MARDI

Haché fin de volaille
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Purée pomme banane sans sucre



MERCREDI

Haché fin de poisson
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Compote de Pommes **BIO**



JEUDI

Haché fin de boeuf
Purée de courge fraîche et pommes de terre
Compote de Pommes **BIO**



VENDREDI

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



Ingrediénts :

- 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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)