

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

Crèche 18-36 mois 5C - Déjeuner

Du 22 décembre au 28 décembre

LUNDI

Maïs **BIO** en salade
Filet de colin sauce crème
Printanière de légumes
Vache picon
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Betteraves en salade
Chili sin carne
Riz **BIO**
Fraidou
Fruit



MERCREDI

Velouté de légumes du chef
Sauté de porc forestier *
Lentilles au jus
Camembert
Fruit



JEUDI

Taboulé du chef
Sauté de volaille française aux olives
Carottes persillées
Yaourt nature **BIO**
Fruit



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



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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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

Crèche 18-36 mois 5C - Déjeuner

Du 29 décembre au 04 janvier

LUNDI

Macédoine vinaigrette
Lasagnes de légumes
Fromage fondu le carré
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Salade de haricots verts **BIO**
Tajine de poulet au citron (français)
Semoule **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit



MERCREDI

Salade de pâtes **BIO**
Filet de lieu sauce ciboulette
Choux fleurs persillés
Bûchette mélangée
Fruit



JEUDI

VENDREDI

Salade de lentilles aux échalotes
Jambon blanc
Purée de courges
Yaourt nature **BIO**
Fruit



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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS