

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

Crèche 12-18 mois 4C compote - Déjeuner

Du 22 décembre au 28 décembre

LUNDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de navets et pommes de terre
Vache picon
Purée de poires sans sucre



MARDI

Oeufs durs
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Fraidou
Compote de Pommes **BIO**



MERCREDI

Porc nature
Purée de petits pois **BIO**
Camembert
Purée pomme banane sans sucre



JEUDI

Sauté de volaille (français)
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **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 12-18 mois 4C compote - Déjeuner

Du 29 décembre au 04 janvier

LUNDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de petits pois **BIO**
Fromage fondu le Carré
Purée de poires sans sucre



MARDI

Sauté de volaille (français)
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Purée pomme banane sans sucre



MERCREDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée d'épinards et pommes de terre **BIO**
Bûchette mélangée
Compote de Pommes **BIO**



JEUDI

Jambon blanc
Purée de courge fraîche et pommes de terre
Yaourt nature **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)