

## 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

VENDREDI

Sauté de volaille (français)  
Purée de carottes et pommes de terre **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Compote de Pommes **BIO**



### 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 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



#### 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