



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

Crèche 06-09 mois 2C compote - Déjeuner

Du 22 décembre au 28 décembre

LUNDI

Purée de navets
Purée de poires sans sucre



MARDI

Purée de choux fleurs BIO
Compote de Pommes BIO



MERCREDI

Purée de petits pois BIO
Purée pomme banane sans sucre



JEUDI

Purée de carottes 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 !



SOUIS 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 06-09 mois 2C compote - Déjeuner

Du 29 décembre au 04 janvier

LUNDI

Purée de petits pois **BIO**

Purée de poires sans sucre



MARDI

Purée de carottes **BIO**

Purée pomme banane sans sucre



MERCREDI

Purée d'épinards **BIO**

Compote de Pommes **BIO**



JEUDI

Purée de courge fraîche

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 !



SOUIS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)