

MENUS '4 SAISONS' | DU 9 FÉVRIER 2026 AU 22 FÉVRIER 2026 |

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 09 fevr. au 15 fevr.

Du 16 fevr. au 22 fevr.

LUNDI

Sauté de volaille au jus
Sémoule **BIO**
Vache picon
Compote pomme fraise



Sauté de volaille au jus
Riz **BIO**
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Jambon blanc
Purée de potiron
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison



Filet de poisson poché et citron
Purée de carottes
P'tit cottentin ail et fines herbes
Compote pomme abricot



MERCREDI

Sauté de volaille au jus
Purée d'haricots beurre
Bûchette mélangée
Compote pomme banane



Sauté de boeuf frais HVE au jus
Purée de potiron
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme menthe du chef



JEUDI

Tortellinis ricotta sauce tomate
Yaourt **BIO** d'Adèle
Compote poires caramel du chef



Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Boulghour **BIO** sauce tomate
Camembert
Compote pommes myrtilles du chef



VENDREDI

Filet de poisson poché et citron
Purée de courgettes
Yaourt nature
Fruit



Omelette nature
Purée de haricots verts
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
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



Ingédients :

- Épluchures 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

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS