

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

### Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 09 févr. au 15 févr.

Du 16 févr. au 22 févr.

LUNDI

Sauté de volaille au jus  
Semoule **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'Adelle  
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



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

#### 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
- 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 !

