

MENUS '4 SAISONS' | DU 23 FÉVRIER 2026 AU 22 MARS 2026 |

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 23 févr. au 01 mars

Du 02 mars au 08 mars

Du 09 mars au 15 mars

Du 16 mars au 22 mars

LUNDI

Sauté de boeuf frais HVE au jus
Purée de carottes
Bûchette mélangée
Fruit



Gratin savoyard coquillettes BIO et poireaux
Yaourt nature
Fruits BIO de saison



Quenelle à la sauce tomate
Purée de haricots verts
Yaourt nature
Fruits BIO de saison



Sauté de boeuf frais HVE au jus
Purée de carottes
Yaourt BIO d'Adelle
Compote pomme ananas



MARDI

Omelette BIO
Purée de haricots verts
Yaourt nature
Compote pomme framboise



Filet de poisson poché et citron
Purée de potiron
Chanteneige BIO
Compote pomme framboise



Rôti de porc au jus
Purée florentine
Tomme des Pyrénées
Compote pomme cassis



Filet de poisson poché et citron
Pommes vapeur BIO
Fromage blanc nature
Fruit



MERCREDI

Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Macaronis
Emmental râpé
Compote de pommes



Sauté de volaille au jus
Purée de carottes
Camembert BIO
Fruit



Steak haché au jus
Torti BIO
Fromage blanc BIO d'Adèle
Fruit



Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Purée de brocolis
Fromage fondu le carré
Compote de poires



JEUDI

Filet de poisson poché et citron
Riz BIO
Petit suisse nature
Compote pommes caramel du chef



Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Pommes vapeur
Petit suisse nature
Fruit



Filet de poisson poché et citron
Purée de petits pois
Yaourt nature
Compote de Pommes BIO



Steak haché au jus
Purée de céleri
Petit suisse nature
Compote de pommes



VENDREDI

Sauté de volaille au jus
Purée de petits pois
Yaourt nature
Fruit



Sauté de boeuf frais HVE au jus
Purée d'haricots beurre
Yaourt BIO d'Adelle
Fruit



Emincé de volaille au jus
Riz créole
Gouda
Compote pomme banane



Légumes couscous et pois chiches
Semoule BIO
Comté de la maison Benoit (39)
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



Ingrédients :

- 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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

Quenelle sauce aurore
Purée de carottes
Yaourt nature
Compote de pommes

Sauté de volaille au jus
Pommes vapeur
Petit suisse nature
Compote de Pommes **BIO**

MARDI

Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Purée florentine
Tomme blanche
Fruits **BIO** de saison

Sauté de boeuf frais HVE au jus
Purée de chou romanesco
Saint paulin
Compote pomme banane

MERCREDI

Rôti de Volaille au Jus (label rouge)
Purée dubarry
Meule du Jura de la maison Benoît (39)
Compote de pommes citron du chef

Filet de poisson poché et citron
Purée florentine
Fromage blanc nature
Fruit

JEUDI

Steak haché au jus
Pommes vapeur
Petit suisse nature
Compote pomme abricot

Steak haché au jus
Purée de haricots verts
Emmental
Compote pomme menthe du chef

VENREDI

Filet de poisson poché et citron
Riz créole
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit

Macaronis sauce fromagère (Mac and Cheese)
Sauce fromagère (cheddar)
Fromage blanc nature
Purée de pommes coings

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 :

- 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS