



MENUS '4 SAISONS' | DU 6 AVRIL 2026 AU 19 AVRIL 2026 |

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Rôti de porc au jus
Macaronis **BIO**
Fromage blanc nature
Compote pomme banane



MARDI

Steak haché au jus
Purée de chou romanesco
Vache qui rit
Fruit



Oeuf dur à la florentine
Yaourt **BIO** d'Adelle
Fruit



MERCREDI

Tortellini ricotta épinards
Fromage blanc nature
Fruit

Sauté de volaille au jus
Purée de patate douce
Comté de la maison Benoit (39)
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Rôti de dinde au jus (cuit)
Semoule **BIO**
Camembert **BIO**
Compote pommes cassis du chef



Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Petits pois
Petit suisse nature
Compote de pommes du chef



VENREDI

Omelette aux herbes du chef
Purée de carottes
Petit suisse nature
Compote de pommes citron du chef



Emincé de volaille au jus
Purée de haricots verts
Gouda
Compote pomme fruits rouges du chef



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 !

