



MENUS '4 SAISONS' | DU 4 MAI 2026 AU 31 MAI 2026 |

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 04 mai au 10 mai

Du 11 mai au 17 mai

Du 18 mai au 24 mai

Du 25 mai au 31 mai

LUNDI

Sauté de boeuf frais HVE au jus
Purée de haricots verts
Yaourt nature
Compote pomme banane



Filet de poisson poché et citron
Purée de carottes
Petit suisse nature
Purée pomme pruneau sans sucre



Petit pot CR (PG)
Yaourt nature
Purée de pêches sans sucre

MARDI

Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Purée de patate douce
Petit suisse nature
Purée de pommes sans sucre



Omelette
Purée de courgettes
Yaourt nature
Purée de pommes coings



Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Torti **BIO**
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison



Sauté de boeuf frais HVE au jus
Purée de haricots beurre
Fromage fondu carré
Purée de pêches sans sucre



MERCREDI

Sauté de volaille au jus
Purée de brocolis
Fromage blanc nature
Purée pomme fraise



Rôti de porc au jus
Purée florentine
Brie
Compote du chef pommes speculoos



Picoussel sauce tomate
Purée de petits pois
Saint Paulin
Compote pommes myrtilles du chef



Rôti de Volaille au Jus (label rouge)
Purée de carottes
Bûche du pilat
Fruit



JEUDI

Rôti de dinde au jus (cuit)
Purée de céleri
Yaourt nature
Fraises



Filet de poisson poché et citron
Purée florentine
Vache qui rit
Fruit



Tortellini ricotta épinards
sauce verte
Purée florentine
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Purée pomme fraise



VENDREDI

Sauté de boeuf frais HVE au jus
Purée de courgettes
Yaourt nature
Compote pommes abricot vanille du chef



Steak haché au jus
Purée de haricots verts
Yaourt nature
Compote pommes caramel 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 1 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 01 juin au 07 juin

Du 08 juin au 14 juin

Du 15 juin au 21 juin

Du 22 juin au 28 juin

LUNDI

Quenelle sauce aurore
Purée de petits pois
Brie
Fruits **BIO** de saison



Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Purée de petits pois
Moelleux d'Arinthod
Purée de pommes **BIO**



Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Purée de petits pois
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit



Sauté de volaille au jus
Purée de haricots verts
Bûchette mélangée
Purée de pommes coings



MARDI

Sauté de boeuf frais HVE au jus
Macaronis **BIO**
Petit suisse nature
Purée pomme pruneau sans sucre



Filet de poisson poché et citron
Purée de céleri
Petit suisse nature
Fruit



Sauté de volaille au paprika
Lentilles aux petits oignons
Yaourt nature
Purée de pommes sans sucre



Filet de poisson poché et citron
Purée de patate douce
Fromage blanc nature
Purée pomme fraise



MERCREDI

Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Semoule
Tomme blanche
Purée pomme fraise



Sauté de volaille au jus
Purée de courgettes
Saint Paulin
Compote du chef pommes speculoos



Filet de poisson poché et citron
Purée de courgettes
Petit suisse nature
Fruit



Sauté de boeuf frais HVE au jus
Macaronis **BIO**
Emmental
Compote de pommes citron du chef



JEUDI

Filet de poisson poché et citron
Purée de patate douce
Fromage blanc nature
Compote pommes myrtilles du chef



Chili con Carne
Riz
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison



Omelette
Purée de haricots verts
Cancoillotte nature IGP
Compote pommes abricot vanille du chef



Quenelle sauce aurore
Purée de carottes
Petit suisse nature
Ananas frais



VENDREDI

Emincé de volaille au jus
Purée de haricots verts
Petit suisse nature
Fruit



Rôti de Volaille au Jus (label rouge)
Purée de haricots verts
Petit suisse nature
Compote du chef pomme cerise



Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Purée de céleri
Yaourt nature
Compote de pommes citron du chef



Sauté de volaille au jus
Riz **BIO**
Fromage blanc nature
Purée de pêches sans sucre



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 !









MENUS '4 SAISONS' | DU 29 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juil.





LUNDI

Sauté de volaille au jus
Purée de carottes
Yaourt **BIO** d'Adelle
Purée pomme fraise





MARDI

Steak haché au jus
Purée florentine
Tomme grise d'Auvergne
Compote (stock tampon)





MERCREDI

Filet de poisson poché et citron
Boulghour **BIO**
Brie
Compote pommes melon maison





JEUDI

Sauté de boeuf frais HVE au jus
Purée de céleri
Fromage blanc nature
Fruit

VENDREDI

Omelette
Purée de haricots beurre
Yaourt nature
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 :

- 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS