



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

Menu mixé 2 composantes leg/comp - 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	Purée de haricots verts Purée de pommes coings	Purée de carottes Purée pomme pruneau sans sucre	Accompagnement petit pot (crêche) Purée de pêches sans sucre	
MARDI	Purée de patate douce Purée de pommes sans sucre	Purée de courgettes Purée de pommes coings	Purée de carottes Compote pomme banane	Purée de haricots beurre Purée de pêches sans sucre
MERCREDI	Purée de brocolis Purée pomme fraise	Purée florentine Compote du chef pommes speculoos	Purée de petits pois Compote pommes myrtilles du chef	Purée de carottes Purée pomme fraise
JEUDI	Purée de céleri Fraises		Purée florentine Purée de poires	Purée florentine Compote pomme banane
VENDREDI			Purée de courgettes Compote pommes abricot vanille du chef	Purée de patate douce 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 mixé 2 composantes leg/comp - 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	Purée de petits pois Purée de pêches sans sucre	Purée de petits pois Purée de pommes BIO	Purée de petits pois Purée de poires	Purée de haricots verts Purée de pommes coings
MARDI	Purée de carottes Purée pomme pruneau sans sucre	Purée de céleri Compote pomme banane	Purée de carottes Purée pomme pruneau sans sucre	Purée de patate douce Purée pomme fraise
MERCREDI	Purée de céleri Purée pomme fraise	Purée de courgettes Compote du chef pommes speculoos	Purée de courgettes Purée de pommes sans sucre	Purée de brocolis Compote de pommes citron du chef
JEUDI	Purée de patate douce Compote pommes myrtilles du chef	Purée de carottes Purée pomme pruneau sans sucre	Purée de haricots verts Compote pommes abricot vanille du chef	Purée de carottes Purée pomme ananas
VENDREDI	Purée de haricots verts Compote pomme banane	Purée de haricots verts Compote du chef pomme cerise	Purée de céleri Compote de pommes citron du chef	Purée de courgettes Purée de pêches sans sucre

RECETTE ANTI-GASPPI'

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 mixé 2 composantes leg/comp - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

Purée de carottes
Purée pomme fraise



MARDI

Purée florentine
Compote



MERCREDI

Purée de courgettes
Compote pommes melon maison



JEUDI

Purée de céleri
Purée de pommes sans sucre

VENREDI

Purée de haricots beurre
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 :

- 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