

MENUS '4 SAISONS' | DU 6 JUILLET 2026 AU 2 AOÛT 2026 |

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 06 juil. au 12 juil.

Du 13 juil. au 19 juil.

Du 20 juil. au 26 juil.

Du 27 juil. au 02 août

LUNDI

Sauté de boeuf frais HVE au jus
Riz pour le chili
Camembert **BIO**
Compote pomme banane



Filet de poisson poché et citron
Purée de pommes de terre
Petit suisse **BIO**
Fruits **BIO** de saison



Picoussel sauce tomate
Purée de carottes
Gouda
Fruit



Gnocchis épinards et pesto
Brie
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Brandade de poisson du chef
Fromage blanc nature
Fruit



Filet de poisson poché et citron
Purée de céleri
Petit suisse nature
Compote pomme fruits rouges du chef



Sauté de volaille au jus
Semoule **BIO**
Fromage blanc nature
Purée pomme fraise



Rôti de porc au jus
Purée de carottes
Velouté nature
Fruit



MERCREDI

Omelette **BIO** du chef
Purée de petits pois
Petit suisse nature
Compote de pommes du chef



Rôti de porc au jus
Purée de haricots verts
Emmental
Purée de poires



Rôti de dinde au jus (cuit)
Riz **BIO**
Yaourt nature
Fruits **BIO** de saison



Sauté de veau au jus
Purée de courgettes
Yaourt **BIO** d'Adèle
Fruit



JEUDI

Sauté de veau au jus
Purée de courgettes
Yaourt **BIO** d'Adèle
Fruit



Quenelle à la sauce tomate
Purée de courgettes
P'tit cottenin nature
Compote de pommes vanille du chef



Sauté de volaille au jus
Purée de courgettes
Velouté nature
Purée de pommes sans sucre



Filet de poisson poché et citron
Purée de courgettes
Yaourt nature
Compote pommes myrtilles du chef



VENDREDI

Rôti de porc au jus
Purée de carottes
Moelleux d'Arinthe
Compote de pommes du chef à la cannelle



Emincé de volaille au jus
Riz cantonnais
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit



Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Boulghour **BIO**
Saint paulin
Purée pomme pruneau sans sucre



Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Purée de haricots verts
Meule du Jura de la maison Benoit (39)
Purée pomme ananas



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

MENUS '4 SAISONS' | DU 3 AOÛT 2026 AU 30 AOÛT 2026 |

Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 03 août au 09 août

Du 10 août au 16 août

Du 17 août au 23 août

Du 24 août au 30 août

LUNDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de choux fleurs et pommes de terre
BIO
Tomme blanche
Compote pomme abricot

Filet de poisson au court bouillon
Purée de haricots verts et pommes de terre
BIO
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme framboise

MARDI

Egrené de boeuf VBF nature
Purée de carottes fraîches **BIO** et pommes de terre
Fromage blanc **BIO**
Compote pommes cassis

Filet de poisson poché et citron
Riz créole
Yaourt nature
Purée pomme pruneau sans sucre

MERCREDI

Oeufs durs
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Petit Moulé Nature
Compote de Pommes **BIO**

Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Purée de petits pois
Petit suisse nature
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Filet de poisson au court bouillon
Purée de haricots verts et pommes de terre
BIO
Camembert
Compote de pêches

Sauté de boeuf frais HVE au jus
Penne regate
Fromage blanc nature
Compote pommes myrtilles du chef

VENDREDI

Sauté de boeuf nature
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme framboise

Picoussel sauce tomate
Purée de courgettes
Mimolette
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 !

