

- Nom de la cuisine : Longvic-Menu
- Code comptable : C0000-7569
- Date début : 31 août 2026
- Date fin : 18 octobre 2026
- Nom de la société : Extraction (pdf) Morgane crèche
- Mail de la société : ***
- Menus :
 - 1. Menu diversification
 - 2. Menu mixé s/boudoirs
 - 3 Menu haché. - Déjeuner
 - 4. Menu morceaux Gevrey

MENUS '4 SAISONS' | DU 31 AOÛT 2026 AU 6 SEPTEMBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé s/boudoirs 3 Menu haché. - Déjeuner 4. Menu morceaux Gevrey

	1. Menu diversification		2. Menu mixé s/boudoirs		3 Menu haché. - Déjeuner		4. Menu morceaux Gevrey	
LUNDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de porc Purée de carottes et pommes de terre BIO (crêche) Compote de pomme HVE framboise du chef	Jambon Blanc (HO)(label rouge) Carottes CE2 bâtonnets Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit	Concombre à la ciboulette Jambon Blanc (HO)(label rouge) Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit			
	Goûter	Purée de pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef		Chanteneige Fruit Pain			
MARDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de pommes BIO	Haché fin de boeuf Purée d'épinards et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE citron du chef	Sauté de boeuf frais HVE au jus Perles Purée d'épinards BIO Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE citron du chef	Sauté de boeuf frais HVE au jus Perles Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE citron du chef			
	Goûter	Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef		Yaourt nature BIO Fruit de saison Pain et confiture			
MERCREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de haricots verts et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE myrtilles du chef	Filet de poisson poché et citron Purée de haricots verts BIO Riz créole Vache qui rit Fruit	Salade de pommes de terre BIO Filet de poisson sauce crème Haricots verts BIO persillés Tomme blanche Fruit			
	Goûter	Purée de pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef		Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Pain et chocolat tablette			
JEUDI	Déjeuner	Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de brocolis et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE poire du chef	Emincé de dinde au jus Purée de brocolis BIO Semoule BIO Cancoillotte nature IGP Purée de pomme HVE poire du chef	Melon Emincé de dinde au thym et citron Semoule BIO Cancoillotte nature IGP Purée de pomme HVE poire du chef			
	Goûter	Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef		Fromage blanc BIO Fruit de saison Gâteau au yaourt du chef			
VENDREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de veau Purée de courgettes et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pommes HVE vanille du chef	Oeuf dur BIO (crêche) Courgettes fraîches BIO Lentilles mijotées aux oignons Chanteneige Fruit BIO de saison	Gratin de courgettes HVE à la vache qui rit Lentilles mijotées aux oignons Emmental Fruit BIO de saison			
	Goûter	Purée de pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef		Purée de pomme HVE du chef Céréales (crêches) Lait DELIN			

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
- 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 7 SEPTEMBRE 2026 AU 13 SEPTEMBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé s/boudoirs 3 Menu haché. - Déjeuner 4. Menu morceaux Gevrey

	1. Menu diversification		2. Menu mixé s/boudoirs		3 Menu haché. - Déjeuner		4. Menu morceaux Gevrey	
LUNDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de saumon Purée de courgettes et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pommes HVE cerises du chef		Filet de poisson poché et citron Aubergines fraîches BIO Semoule BIO Yaourt BIO d'Adelle Fruit		Taboulé Filet de colin sauce citron Ratatouille Yaourt BIO d'Adelle Fruit	
	Goûter	Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef				Vache picon Purée de pomme HVE du chef Pain	
MARDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de pommes BIO	Haché fin de veau Purée de petits pois et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pommes HVE vanille du chef		Omelette BIO du chef Pomme de terre cubes BIO (crèche) Purée de petits pois BIO Carré frais Purée de pommes HVE vanille du chef		Omelette BIO du chef Pomme de terre cubes BIO (crèche) Comté de la maison Benoit (39) Purée de pommes HVE vanille du chef	
	Goûter	Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef				Yaourt nature BIO Fruit de saison Pain et confiture	
MERCREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de brocolis et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pommes cassis du chef		Rôti de Volaille au Jus (label rouge) Purée de brocolis BIO Purée de pommes de terre BIO Camembert Purée de pommes cassis du chef		Rôti de volaille à la moutarde Fallot Purée de pommes de terre BIO Camembert Purée de pommes cassis du chef	
	Goûter	Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef				Fromage blanc BIO Fruit de saison Génoise à la framboise du chef	
JEUDI	Déjeuner	Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	Haché fin de porc Purée de carottes et pommes de terre BIO (crèche) Compote de pomme HVE cannelle du chef		Sauté de porc IGP au jus (BFC) Carottes CE2 bâtonnets Pépinettes Saint Bricet Compote de pomme HVE cannelle du chef		Salade de tomates Sauté de porc IGP au jus (BFC) Pépinettes Emmental Gâteau du chef aux myrtilles (crèche) Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Petit biscuit BIO au chocolat	
	Goûter	Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef					
VENDREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de boeuf Purée de haricots verts et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pomme HVE citron du chef		Sauté de boeuf frais HVE au jus Purée de haricots verts BIO Riz pour le chili Petit suisse BIO Fruit		Chili con carne Riz pour le chili Petit suisse BIO Fruit	
	Goûter	Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef				Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Pain et chocolat tablette	

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 14 SEPTEMBRE 2026 AU 20 SEPTEMBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé s/boudoirs 3 Menu haché. - Déjeuner 4. Menu morceaux Gevrey

		1. Menu diversification	2. Menu mixé s/boudoirs	3 Menu haché. - Déjeuner	4. Menu morceaux Gevrey
LUNDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de brocolis et pommes de terre BIO (crèche) Compote de pomme HVE framboise du chef	Oeuf dur BIO (crèche) Purée de brocolis BIO Semoule Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit	Curry de pois chiches BIO , tomate et carottes Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit
	Goûter	Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef		Vache qui rit Purée de pomme HVE du chef Pain
MARDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre BIO (crèche) Compote de pomme HVE canelle du chef	Filet de poisson poché et citron Carottes fraîches BIO vichy Coquillettes BIO Tartare nature Compote de pomme HVE canelle du chef	Salade de pâtes BIO Filet de colin sauce citron Carottes fraîches BIO vichy Mimolette Compote de pomme HVE canelle du chef
	Goûter	Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef		Fromage blanc BIO Fruit de saison Petit biscuit BIO à la vanille
MERCREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	Haché fin de boeuf Purée de petits pois et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pommes cassis du chef	Sauté de boeuf frais HVE au jus Haricots verts BIO persillés Pomme de terre cubes BIO (crèche) Yaourt nature BIO Fruit	Sauté de boeuf HVE sauce 4 épices Pomme de terre cubes BIO (crèche) Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter	Purée de pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef		Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Pain et confiture
JEUDI	Déjeuner	Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de céleri et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pommes HVE cerises du chef	Filet de poulet au jus Purée de céleri BIO (crèche) Riz BIO Vache qui rit BIO Purée de pommes HVE cerises du chef	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Filet de poulet au jus Gratin de riz BIO et légumes façon basquaise Emmental BIO Purée de pommes HVE cerises du chef
	Goûter	Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef		Purée de pommes HVE cerises du chef Fromage blanc BIO Fruit de saison Pain et chocolat tablette
VENDREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de courgettes et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pomme HVE citron du chef	Filet de poisson poché et citron Boulghour BIO Purée de courgettes BIO Chanteneige BIO Salade d'orange à la menthe	Filet de poisson sauce tomate cumin coriandre Tajine de légumes frais (courgettes et patate douce) Chanteneige BIO Salade d'orange à la menthe
	Goûter	Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef		Yaourt nature BIO Gâteau du chef tout choco (crèche) Fruit de saison

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 21 SEPTEMBRE 2026 AU 27 SEPTEMBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé s/boudoirs 3 Menu haché. - Déjeuner 4. Menu morceaux Gevrey

		1. Menu diversification	2. Menu mixé s/boudoirs	3 Menu haché. - Déjeuner	4. Menu morceaux Gevrey
LUNDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de porc Purée d'épinards et pommes de terre BIO (crêche) Compote de pomme HVE framboise du chef	Omelette BIO Boulghour BIO Purée d'épinards BIO Brie Compote de pomme HVE framboise du chef	Quenelles BIO en gratin Purée d'épinards BIO Brie Compote de pomme HVE framboise du chef
	Goûter	Purée de pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef		Petit suisse BIO Fruit de saison Pain et chocolat tablette
MARDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de courgettes et pommes de terre BIO (crêche) Compote de pomme HVE canelle du chef	Filet de poisson poché et citron Courgettes fraîches BIO Pomme de terre cubes BIO (crêche) Yaourt BIO d'Adelle Fruit BIO de saison	Macédoine vinaigrette Filet de poisson sauce crème Pomme de terre cubes BIO (crêche) Yaourt BIO d'Adelle Fruit BIO de saison
	Goûter	Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef		Fraidou Purée de pomme HVE du chef Pain
MERCREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de carottes et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE citron du chef	Sauté de boeuf frais HVE au jus Lentilles mijotées aux oignons Purée de Carottes BIO Saint Brice Purée de pomme HVE citron du chef	Sauté de boeuf frais HVE au jus Lentilles mijotées aux oignons Edam Purée de pomme HVE citron du chef
	Goûter	Purée de pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef		Petit suisse BIO Fruit de saison Boudoir BIO
JEUDI	Déjeuner	Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE poire du chef	Rôti de porc au jus Poêlée de chou fleur BIO persillé Riz BIO Vache qui rit BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Salade de haricots blancs Rôti de porc au romarin Poêlée de chou fleur BIO persillé Vache qui rit BIO Purée de pomme HVE poire du chef
	Goûter	Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef		Fromage blanc BIO Fruit de saison Pain et confiture
VENDREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de boeuf Purée de brocolis et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pommes HVE vanille du chef	Sauté de boeuf frais HVE au jus Purée de brocolis BIO Torti BIO Petit suisse BIO Fruit	Boeuf bourguignon frais HVE Torti BIO Petit suisse BIO Fruit
	Goûter	Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef		Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Gâteau marbré du chef (crêche)

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
- 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 28 SEPTEMBRE 2026 AU 4 OCTOBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé s/boudoirs 3 Menu haché. - Déjeuner 4. Menu morceaux Gevrey

		1. Menu diversification	2. Menu mixé s/boudoirs	3 Menu haché. - Déjeuner	4. Menu morceaux Gevrey
LUNDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de porc Purée de carottes et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pommes HVE vanille du chef	Sauté de porc IGP au jus (BFC) Carottes CE2 bâtonnets Semoule BIO Carré frais Purée de pommes HVE vanille du chef	Sauté de porc IGP au jus (BFC) Semoule BIO Saint paulin Purée de pommes HVE vanille du chef
	Goûter	Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef		Yaourt nature BIO Fruit de saison Pain et confiture
MARDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de haricots verts et pommes de terre BIO (crèche) Compote de pomme HVE cannelle du chef	Oeuf dur BIO (crèche) Pépinettes Purée de haricots verts BIO Bûchette mélangée Fruit BIO de saison	Hachis de lentilles HVE et patate douce Bûchette mélangée Fruit BIO de saison
	Goûter	Purée de pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef		Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Gâteau du chef au citron (crèche)
MERCREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	Haché fin de boeuf Purée de brocolis et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pommes cassis du chef	Sauté de boeuf frais HVE au jus Aubergines fraîches BIO Lentilles mijotées aux oignons P'tit cottentin ail et fines herbes Purée de pommes cassis du chef	Salade de riz BIO Sauté de boeuf frais HVE au jus Aubergines fraîches BIO P'tit cottentin ail et fines herbes Purée de pommes cassis du chef
	Goûter	Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef		Fromage blanc BIO Fruit de saison Petit beurre
JEUDI	Déjeuner	Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée d'épinards et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pomme HVE poire du chef	Sauté de porc IGP au jus (BFC) Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison	Sauté de porc IGP au jus (BFC) Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison
	Goûter	Purée de pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef		Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Pain et chocolat tablette
VENDREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de petits pois et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pomme HVE myrtilles du chef	Filet de poisson poché et citron Purée de petits pois BIO Riz BIO Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE myrtilles du chef	Chou blanc frais vinaigrette Filet de colin MSC à la normande Carottes BIO persillées Fromage blanc BIO Clafoutis aux fruits rouges du chef (crèche) Cancollotte nature IGP
	Goûter	Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef		Fruit de saison Pain

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
- 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 5 OCTOBRE 2026 AU 11 OCTOBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé s/boudoirs 3 Menu haché. - Déjeuner 4. Menu morceaux Gevrey

	1. Menu diversification		2. Menu mixé s/boudoirs		3 Menu haché. - Déjeuner		4. Menu morceaux Gevrey	
LUNDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de boeuf Purée de courgettes et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pommes cassis du chef	Sauté de boeuf frais HVE au jus Courgettes fraîches BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Fruit	Velouté de courgette (CE2) du chef Hachis parmentier du chef Emmental BIO Fruit			
	Goûter	Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef		Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Gâteau du chef à la framboise (crêche)			
MARDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pommes HVE vanille du chef	Filet de poisson poché et citron Carottes CE2 bâtonnets Riz BIO Canoillotte nature IGP Purée de pommes HVE vanille du chef	Filet de colin sauce échalote Riz BIO Canoillotte nature IGP Purée de pommes HVE vanille du chef			
	Goûter	Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef		Yaourt nature BIO Fruit de saison Pain et confiture			
MERCREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	Haché fin de porc Purée d'épinards et pommes de terre BIO (crêche) Compote de pommes HVE et carottes du chef	Rôti de porc au jus Boulghour Purée d'épinards BIO Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit	Rôti de porc sauce curry Boulghour Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit			
	Goûter	Purée de pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef		Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Petit biscuit BIO au chocolat			
JEUDI	Déjeuner	Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	Haché fin de boeuf Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO (crêche) Compote de pomme HVE canelle du chef	Emincé de volaille au jus Purée de chou fleur BIO Semoule Bûche du pilat Compote de pomme HVE canelle du chef	Concombre HVE sauce bulgare Sauté de boeuf HVE sauce 4 épices Semoule Bûche du pilat Compote de pomme HVE canelle du chef			
	Goûter	Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef		Yaourt nature BIO Fruit de saison Pain et chocolat tablette			
VENDREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de patate douce et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE poire du chef	Omelette BIO Lentilles mijotées aux oignons Purée de haricots verts BIO Petit suisse BIO Fruit BIO de saison	Omelette BIO Haricots verts BIO persillés Petit suisse BIO Fruit BIO de saison			
	Goûter	Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef		Chanteneige BIO Purée de pomme HVE du chef Pain			

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 12 OCTOBRE 2026 AU 18 OCTOBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé s/boudoirs 3 Menu haché. - Déjeuner 4. Menu morceaux Gevrey

	1. Menu diversification	2. Menu mixé s/boudoirs	3 Menu haché. - Déjeuner	4. Menu morceaux Gevrey
LUNDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de courgettes et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE myrtilles du chef	Sauté de volaille au jus (EGALIM, frais) Aubergines fraîches BIO Riz créole Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit
	Goûter	Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef	Salade de légumes d'automne sauce aux agrumes (carottes, poivrons, vinaigrette) Bûche de pain sauce crème poivrons Riz créole Fromage blanc BIO d'Adèle et coulis de mangue Fruit
MARDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de haricots verts et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pommes HVE vanille du chef	Poisson sauce crème citron et aneth Pâtes Tricolores et Râpé Chanteneige BIO Fruit
	Goûter	Purée de pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef	Tartare nature Purée de pomme HVE du chef Pain
MERCREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	Haché fin de boeuf Purée de courgettes et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE citron du chef	Filet de poisson poché et citron Pâtes tricolores Purée de haricots verts BIO Chanteneige BIO Fruit
	Goûter	Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Petit biscuit BIO à la vanille
JEUDI	Déjeuner	Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE poire du chef	Oeuf dur BIO (crêche) Courgettes fraîches BIO Petit épaautre BIO Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE citron du chef
	Goûter	Purée de pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef	Risotto de petit épeautre, crémeux de courgettes aux fromages frais Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE citron du chef
VENDREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de boeuf Purée d'épinards et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pommes HVE cerises du chef	Rôti de porc au romarin Carottes BIO persillées Vache qui rit Purée de pomme HVE poire du chef
	Goûter	Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef	Fromage blanc BIO Fruit de saison Pain et chocolat tablette
				Rôti de porc au romarin Carottes BIO persillées Vache qui rit Purée de pomme HVE poire du chef
				Petit suisse BIO Fruit de saison Pain et confiture
				Salade de lentilles Emincé de bœuf sauce échalotes Epinards BIO à la crème Mimolette Purée de pommes HVE cerises du chef
				Yaourt nature BIO Gâteau du chef à la fleur d'oranger (crêche) Fruit de saison

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
- 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 !

