

- Nom de la cuisine : Longvic-Menu
- Code comptable : C0000-7569
- Date début : 07 septembre 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
 - 4. Menu morceaux Gevrey

MENUS '4 SAISONS' | DU 7 SEPTEMBRE 2026 AU 13 SEPTEMBRE 2026 |

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

	1. Menu diversification		2. Menu mixé s/boudoirs		3. Menu haché		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	 	 Pain	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 Purée de pomme HVE du chef Pain	 	 	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 Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	 	 	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 canelle du chef	 	Sauté de porc IGP au jus (BFC) Carottes CE2 bâtonnets Pépinettes Saint Bricet Compote de pomme HVE canelle du chef	 	Salade de tomates Sauté de porc IGP au jus (BFC) Pépinettes Emmental Gâteau du chef aux myrtilles (crèche)	
	Goûter	Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef	 	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Petit biscuit BIO au chocolat	 	 	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Petit biscuit BIO au chocolat
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	 	 	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 :

- 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 14 SEPTEMBRE 2026 AU 20 SEPTEMBRE 2026 |

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

	1. Menu diversification	2. Menu mixé s/boudoirs	3. Menu haché	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	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	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 cannelle du chef	Filet de poisson poché et citron Carottes fraîches BIO vichy Coquillettes BIO Tartare nature Compote de pomme HVE cannelle du chef	Salade de pâtes BIO Filet de colin sauce citron Carottes fraîches BIO vichy Mimolette Compote de pomme HVE cannelle du chef
	Goûter Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Petit biscuit BIO à la vanille	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	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	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	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 Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	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 :

- 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 21 SEPTEMBRE 2026 AU 27 SEPTEMBRE 2026 |

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

	1. Menu diversification		2. Menu mixé s/boudoirs		3. Menu haché		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 (crèche) 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 Purée de pomme HVE du chef Pain	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 (crèche) Compote de pomme HVE cannelle du chef	Filet de poisson poché et citron Courgettes fraîches BIO Pomme de terre cubes BIO (crèche) Yaourt BIO d'Adelle Fruit BIO de saison	Macédoine vinaigrette Filet de poisson sauce crème Pomme de terre cubes BIO (crèche) Yaourt BIO d'Adelle Fruit BIO de saison			
	Goûter	Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	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 (crèche) Purée de pomme HVE citron du chef	Sauté de boeuf frais HVE au jus Lentilles mijotées aux oignons Purée de Carottes BIO Saint Bricet 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 Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	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 (crèche) 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 Purée de pomme HVE du chef Pain	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 (crèche) 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 Petit biscuit BIO au chocolat	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Gâteau marbré du chef (crèche)			

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 4. Menu morceaux Gevrey

	1. Menu diversification		2. Menu mixé s/boudoirs		3. Menu haché		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 Purée de pomme HVE du chef Pain	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 Petit beurre	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 cottenin 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 cottenin 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 d'Adèle Fruit de saison Petit beurre	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	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)			
	Goûter	Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef	Yaourt nature BIO Fruit de saison Pain	Cancoillotte nature IGP 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 4. Menu morceaux Gevrey

	1. Menu diversification	2. Menu mixé s/boudoirs	3. Menu haché	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 (crèche) 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 Boudoir BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Gâteau du chef à la framboise (crèche)
MARDI	Déjeuner Petit pot BIO Panais Purée de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pommes HVE vanille du chef	Filet de poisson poché et citron Carottes CE2 bâtonnets Riz BIO Cancailotte nature IGP Purée de pommes HVE vanille du chef	Filet de colin sauce échalote Riz BIO Cancailotte 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 Purée de pomme HVE du chef Pain	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 (crèche) 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	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 (crèche) 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 Purée de pomme HVE du chef Pain	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 (crèche) 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	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	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 :

- 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 12 OCTOBRE 2026 AU 18 OCTOBRE 2026 |

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

	1. Menu diversification	2. Menu mixé s/boudoirs	3. Menu haché	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	Salade de légumes d'automne sauce aux agrumes (carottes, poivrons, vinaigrette) Fromage blanc BIO d'Adèle et coulis de mangue Pain
	Goûter Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	Tartare nature Purée de pomme HVE du chef Pain
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	Filet de poisson poché et citron Pâtes tricolores Purée de haricots verts BIO Chanteneige BIO Fruit	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	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Petit biscuit BIO à la vanille	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Petit biscuit BIO à la vanille
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	Oeuf dur BIO (crêche) Courgettes fraîches BIO Petit épautre BIO Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE citron du chef	Risotto de petit épeautre, crémeux de courgettes aux fromages frais Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE citron du chef
	Goûter Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	Fromage blanc BIO Fruit de saison Pain et chocolat tablette
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	Rôti de porc au jus Purée de Carottes BIO Semoule BIO Vache qui rit Purée de pomme HVE poire 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	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	Petit suisse BIO Fruit de saison Pain et confiture
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	Emincé de boeuf au jus Pomme de terre cubes BIO (crêche) Purée d'épinards BIO Vache qui rit Purée de pomme HVE banane du chef	Salade de lentilles Emincé de bœuf sauce échalotes Epinards BIO à la crème Mimolette Purée de pommes HVE cerises du chef
	Goûter Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	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 !

