

- Nom de la cuisine : Longvic-Menu
- Code comptable : C0000-7569
- Date début : 02 novembre 2026
- Date fin : 03 janvier 2027
- 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 2 NOVEMBRE 2026 AU 8 NOVEMBRE 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 brocolis et pommes de terre BIO (crêche) Compote de pomme HVE framboise du chef	Sauté de porc IGP au jus * Pépinettes Purée de brocolis BIO Vache qui rit BIO Fruit Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	Salade de brocolis nature Sauté de porc IGP à la tomate * Pépinettes Vache qui rit BIO Fruit Fromage blanc BIO Fruit de saison Pain et chocolat tablette
	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
MARDI	Déjeuner Petit pot BIO Panais Purée de pommes BIO	Haché fin de veau Purée de courges pommes de terre BIO Purée de pomme HVE citron du chef	Omelette aux herbes du chef Purée de courges BIO Semoule Bûchette mélangée Fruit VÉGÉTARIEN	Omelette aux herbes du chef Purée de courges BIO Bûchette mélangée Fruit
	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 Purée de pomme HVE du chef Pain et confiture
MERCREDI	Déjeuner Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de haricots verts et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE poire du chef	Sauté de volaille au jus Boulghour Haricots verts BIO à l'ail Vache qui rit Purée de pomme HVE poire du chef	Sauté de volaille au paprika Haricots verts BIO à l'ail Fromage blanc BIO 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	Chanteneige Clafoutis à la purée de pomme du chef (crêch) Fruit de saison
JEUDI	Déjeuner Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	Haché fin de boeuf Purée de carottes et pommes de terre BIO (crêche) Compote de pomme HVE cannelle du chef	Sauté de boeuf frais HVE au jus Carottes CE2 bâtonnets Pomme de terre cubes BIO Fromage fondu le carré Fruit	Boeuf bourguignon frais HVE Pomme de terre cubes BIO Comté de la maison Benoit (39) Fruit
	Goûter Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Galette Saint Michel x2	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Galette Saint Michel x2
VENDREDI	Déjeuner Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pommes HVE vanille du chef	Filet de poisson poché et citron Purée de chou fleur BIO Riz créole Yaourt nature BIO Purée de pommes HVE vanille du chef	Salade de riz Filet de colin sauce citron Gratin de chou fleur BIO Yaourt nature BIO Purée de pommes HVE vanille 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	Carré frais 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 9 NOVEMBRE 2026 AU 15 NOVEMBRE 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 Panais Purée de pommes BIO	      	Haché fin de boeuf Purée de petits pois et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pommes HVE cerises du chef	     	Sauté de boeuf IGP Autunois au jus Flageolets à l'ail Purée de haricots verts BIO Tartare nature Fruit	      	Oeufs durs BIO vinaigrette HO Sauté de boeuf IGP Autunois sauce tomate Flageolets à l'ail Tartare nature 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	     	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Pain et chocolat tablette
MARDI	Déjeuner	Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	     	Haché fin de porc Purée de navets et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pomme HVE poire du chef	     	Rôti de porc au jus * Navets frais BIO Semoule BIO Gouda Purée de pomme HVE poire du chef	     	Rôti de porc à la moutarde * Semoule BIO Gouda 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 Petit beurre	     	Fromage blanc BIO Fruit de saison Petit beurre
MERCREDI	Déjeuner	Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	   					
	Goûter	Purée de pommes BIO	 					
JEUDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	     	Haché fin de veau Purée de carottes et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pomme HVE myrtilles du chef	     	Oeuf dur BIO (crèche) Carottes fraîches BIO vichy Pomme de terre cubes BIO Tomme des Pyrénées Purée de pomme HVE myrtilles du chef	      	Quenelle sauce aurore Carottes fraîches BIO vichy Tomme des Pyrénées Fruit
	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 Purée de pomme HVE du chef Gâteau du chef au citron (crèche)
VENDREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de pommes BIO	     	Haché fin de volaille Purée de topinambourg (frais) et de pommes de terre BIO Compote pomme fruits rouges du chef	     	Sauté de volaille au jus Gratin de légumes aux chataignes Yaourt nature BIO Compote pomme fruits rouges du chef	      	Potage grand-mère du chef Gratin de volaille et légumes d'automne au chataigne Yaourt nature BIO Compote pomme fruits rouges 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	   	Chanteneige Fruit 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 16 NOVEMBRE 2026 AU 22 NOVEMBRE 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 Patate douce Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de céleri et pommes de terre BIO (crêche) Compote de pomme HVE framboise du chef	Emincé de volaille au jus Pomme de terre cubes BIO Purée de céleri BIO (crêche) Petit suisse BIO Compote de pomme HVE framboise du chef	Emincé de volaille sauce tomate Pomme de terre cubes BIO Petit suisse BIO Compote de pomme HVE framboise 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	Emmental BIO Fruit de saison Pain
MARDI	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) Compote de pomme HVE cannelle du chef	Filet de poisson poché et citron Carottes CE2 bâtonnets Coquillettes BIO Fraidou Fruit	Filet de colin sauce curry Coquillettes BIO Saint nectaire 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 à la vanille	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Petit biscuit BIO à la vanille
MERCREDI	Déjeuner Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de courges pommes de terre BIO Purée de pomme HVE myrtilles du chef	Filet de poulet au jus Purée de courges BIO Riz BIO Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit	Velouté de légumes du chef Gratin de poulet au riz et légumes façon basquaise 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 Pain	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Pain et confiture
JEUDI	Déjeuner Petit pot BIO Panais 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 IGP Autunois au jus Blé BIO Purée de brocolis BIO Brie Purée de pommes HVE vanille du chef	Salade de blé BIO Sauté de boeuf IGP Autunois au jus Gratin de brocolis BIO Brie Purée de pommes HVE vanille 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 Gâteau du chef tout choco (crêche) Fruit de saison
VENDREDI	Déjeuner Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	Haché fin de boeuf Purée de navets et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE citron du chef	Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes) Boulghour Navets frais BIO Yaourt nature BIO Fruit	Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes) Boulghour 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	Vache qui rit 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
- 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 23 NOVEMBRE 2026 AU 29 NOVEMBRE 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 pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	Haché fin de porc Purée de brocolis et pommes de terre BIO (crèche) Compote de pomme HVE canelle du chef	Sauté de porc IGP au jus * Poêlée bretonne BIO (Chou fleur, brocolis) Purée de pommes de terre BIO Chanteneige Fruit	Sauté de porc IGP façon marengo * Poêlée bretonne BIO (Chou fleur, brocolis) Coulommiers 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 beurre	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Petit beurre
MARDI	Déjeuner Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de boeuf Purée de céleri et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pommes cassis du chef	Sauté de boeuf IGP Autunois au jus Lentilles mijotées aux oignons Purée de céleri BIO (crèche) Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison	Sauté de boeuf IGP Autunois sauce forestière Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature 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	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Pain et chocolat tablette
MERCREDI	Déjeuner Petit pot BIO Panais Purée de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée d'épinards et pommes de terre BIO (crèche) Compote de pommes HVE et carottes du chef	Filet de poisson poché et citron Purée d'épinards BIO Semoule BIO P'tit cottentin nature Compote de pommes HVE et carottes du chef	Taboulé BIO Dos de colin huile d'olive et citron Epinards BIO à la crème Emmental Compote de pommes HVE et carottes 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 Purée de pomme HVE du chef Pain et confiture
JEUDI	Déjeuner Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	Haché fin de veau Purée de butternut et pomme de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Omelette BIO Butternut frais BIO Macaronis Petit suisse BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Velouté de légumes du chef Omelette BIO Macaronis Petit suisse 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	Chanteneige Purée de pomme HVE du chef Pain
VENDREDI	Déjeuner Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de chou romanesco et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE citron du chef	Filet de poulet au jus Pomme de terre cubes BIO Purée de chou romanesco Tartare nature Fruit	Poulet Gaston Gérard Pomme de terre cubes BIO Gouda 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 Génoise à la framboise 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 :

- 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 30 NOVEMBRE 2026 AU 6 DÉCEMBRE 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 haricots verts et pommes de terre BIO (crêche) Compote de pommes HVE et carottes du chef	Sauté de porc IGP au jus * Purée de haricots verts BIO Tortil BIO Bûchette mélangée Fruit BIO de saison	Salade coleslaw BIO Sauté de porc IGP à la moutarde * Tortil BIO Bûchette mélangée Fruit BIO de saison
	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
MARDI	Déjeuner Petit pot BIO Panais Purée de pommes BIO	Haché fin de veau Purée de navets et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE citron du chef	Omelette BIO du chef Navets frais BIO Petits pois au jus Chanteneige Purée de pomme HVE citron du chef	Omelette BIO du chef Petits pois au jus Chanteneige Cake d'anniversaire du chef au yaourt (crêche)
	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 confiture
MERCREDI	Déjeuner Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de brocolis et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE myrtilles du chef	Sauté de volaille au jus Brocolis BIO persillés Riz créole Petit suisse BIO Purée de pomme HVE myrtilles du chef	Sauté de volaille aux olives Brocolis BIO persillés Petit suisse BIO Purée de pomme HVE myrtilles 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
JEUDI	Déjeuner Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de courges pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Filet de poisson poché et citron Pomme de terre cubes BIO Purée de courges BIO Vache qui rit Fruit BIO de saison	Filet de poisson sauce crème Pomme de terre cubes BIO Emmental 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 Boudoir BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Gâteau marbré du chef (crêche)
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 IGP Autunois au jus Perles Purée de brocolis BIO Yaourt BIO d'Adelle Purée de pommes HVE vanille du chef	Velouté de patate douce du chef Sauté de boeuf IGP Autunois sauce 4 épices Perles Yaourt BIO d'Adelle Purée de pommes HVE vanille 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	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
- 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 7 DÉCEMBRE 2026 AU 13 DÉCEMBRE 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 Panais Purée de pommes BIO	   Haché fin de poisson Purée de haricots verts et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pommes cassis du chef	   Filet de poisson poché et citron Blé BIO Haricots verts BIO persillés Vache picon Fruit BIO de saison	   Poisson sauce crème citron et aneth Haricots verts BIO persillés Mimolette 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 Boudoir BIO	   Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Gâteau au yaourt du chef			
MARDI	Déjeuner	Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	  Haché fin de boeuf Purée de carottes et pommes de terre BIO (crêche) Compote de pomme HVE fraise du chef	   Sauté de boeuf IGP Autunois au jus Carottes fraîches BIO vichy Perles Yaourt nature BIO Compote de pomme HVE fraise du chef	   Salade de perles Sauté de boeuf IGP Autunois sauce tomate Carottes fraîches BIO vichy Yaourt nature BIO Compote de pomme HVE fraise 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			
MERCREDI	Déjeuner	Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	  Haché fin de jambon Purée d'épinards et pommes de terre BIO (crêche) Compote de pommes HVE et carottes du chef	   Rôti de porc au jus * Pomme de terre cubes BIO Purée d'épinards BIO P'tit cottenin ail et fines herbes Fruit	   Rôti de porc au jus * Pomme de terre cubes BIO Munster AOP 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 Fruit de saison Pain et chocolat tablette			
JEUDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	  Haché fin de volaille Purée de courges pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	   Quenelles en gratin Coquillettes BIO Purée de courges BIO Fromage blanc BIO Fruit BIO de saison	   Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon Quenelle sauce aurore Coquillettes BIO Fromage blanc BIO Fruit BIO de saison			
	Goûter	Purée de pommes BIO	 Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef	  Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	   Chanteneige Purée de pomme HVE du chef Pain			
VENDREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de pommes BIO	  Haché fin de poisson Purée de chou romanesco et pommes de terre BIO Purée de pommes HVE vanille du chef	   Sauté de veau au jus Purée de chou romanesco Semoule BIO Chanteneige Purée de pommes HVE vanille du chef	   Sauté de veau au jus Semoule BIO Pont L'Evêque AOP Purée de pommes HVE vanille 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 Galette Saint Michel x2	  Petit suisse BIO Fruit de saison Galette Saint Michel x2			

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 DÉCEMBRE 2026 AU 20 DÉCEMBRE 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 Patate douce Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de petits pois et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE citron du chef	Omelette BIO Purée de petits pois BIO Riz à la tomate Camembert Fruit BIO de saison	Omelette BIO Riz à la tomate Camembert 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 confiture
MARDI	Déjeuner Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	Haché fin de boeuf Purée d'épinards et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE poire du chef	Sauté de boeuf IGP Autunois au jus Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Tartare nature Fruit	Sauté de boeuf IGP Autunois au jus Purée de pommes de terre BIO Tartare nature Fruit
	Goûter Purée de pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Petit beurre	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Petit beurre
MERCREDI	Déjeuner Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de poisson Purée de chou romanesco et pommes de terre BIO Compote de pomme HVE framboise du chef	Filet de poisson poché et citron Carottes CE2 bâtonnets Lentilles au jus Fromage blanc BIO Compote de pomme HVE framboise du chef	Macédoine vinaigrette Filet de colin sauce citron Chou romanesco à la crème Fromage blanc BIO Compote de pomme HVE framboise 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	Emmental Fruit de saison Pain
JEUDI	Déjeuner Petit pot BIO Panais Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de carottes et pommes de terre BIO (crêche) Compote de pomme HVE cannelle du chef	Sauté de volaille au jus Chou romanesco à la crème Pomme de terre cubes BIO Petit suisse BIO Compote de pomme HVE cannelle du chef	Carottes râpées fraîches Noisettes de poulet sauce pain d'épices Mulot et Petitjean Pomme de terre cubes BIO Petit suisse BIO Bûche de Noël du chef (crêche)
	Goûter Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	Tartare nature Purée de pomme HVE du chef Pain et chocolat tablette
VENDREDI	Déjeuner Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	Haché fin de veau Purée de céleri et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pommes HVE vanille du chef	Omelette BIO Coquillettes BIO Purée de céleri BIO (crêche) Vache qui rit Fruit	Quenelles BIO à la sauce tomate Coquillettes BIO Saint paulin Fruit
	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 Fruit de saison Gâteau du chef au citron (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 21 DÉCEMBRE 2026 AU 27 DÉCEMBRE 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 Panais Purée de pommes BIO	Haché fin de jambon Purée d'épinards et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pommes cannelle du chef	Sauté de porc IGP au jus * Boulghour BIO Purée d'épinards BIO Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison	Salade de boulghour BIO Sauté de porc IGP à la moutarde * Epinards BIO à la crème Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison
	Goûter	Purée de pommes BIO	Fromage bleu BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Fromage bleu BIO Purée de pomme HVE poire du chef Pain	Samos Purée de pomme HVE poire du chef Pain
MARDI	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 banane du chef	Omelette aux herbes du chef Carottes CE2 bâtonnets Purée de pommes de terre BIO Edam Purée de pomme HVE banane du chef	Carottes râpées BIO Omelette aux herbes du chef Pomme de terre cubes BIO Edam Purée de pomme HVE banane 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 Pain et beurre
MERCREDI	Déjeuner	Purée de petits pois et pommes de terre BIO (crêche) 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 Coquillettes BIO Purée de haricots verts BIO Fromage blanc BIO Fruit BIO de saison	Velouté de patate douce du chef Filet de colin sauce citron Haricots verts BIO persillés Fromage blanc BIO Fruit BIO de saison
	Goûter	Purée de pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE banane du chef	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE banane du chef Pain	Tartare nature Compote de pommes HVE et carottes du chef Pain
JEUDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de boeuf Purée de petits pois et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE citron du chef	Sauté de boeuf IGP Autunois au jus Petits pois BIO au jus Purée de pommes de terre BIO Gouda Purée de pomme HVE citron du chef	Chou blanc frais vinaigrette Sauté de bœuf IGP Autunois crème de curry Petits pois BIO au jus Gouda 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 Petit beurre	Petit suisse BIO Génoise aux pépites de chocolat du chef (crêche) Fruit de saison
VENDREDI	Déjeuner				
	Goûter				

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 DÉCEMBRE 2026 AU 3 JANVIER 2027 |

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 carottes et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pommes HVE vanille du chef	    Emincé de volaille au jus Purée de carottes Riz BIO Fraidou Purée de pommes HVE vanille du chef	    Salade coleslaw Emincé de volaille sauce forestière Riz BIO Fraidou Purée de pommes HVE vanille du chef			
	Goûter	Purée de pommes BIO	  Fromage bleu BIO Purée de pomme HVE du chef	    Fromage bleu BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	    Fromage blanc BIO Fruit BIO de saison Pain et confiture			
MARDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de pommes BIO	    Haché fin de jambon Purée de brocolis et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pomme HVE poire du chef	    Quenelle nature Brocolis BIO persillés Purée de pommes de terre BIO Camembert BIO Fruit BIO de saison	    Salade de perles Quenelle sauce aurore Brocolis BIO persillés Camembert BIO Fruit BIO de saison			
	Goûter	Purée de pommes BIO	  Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE citron du chef	  Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE citron du chef Petit biscuit BIO à la vanille	  Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE citron du chef Petit biscuit BIO à la vanille			
MERCREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	    Haché fin de boeuf Purée d'épinards et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pommes cannelle du chef	    Sauté de boeuf IGP Autunois au jus Purée d'épinards BIO Semoule BIO Petit suisse BIO Fruit	    Velouté de légumes du chef Sauté de boeuf IGP Autunois sauce tomate Semoule BIO Petit suisse BIO Fruit			
	Goûter	Purée de pommes BIO	  Fromage blanc BIO Compote de pomme HVE framboise du chef	  Fromage blanc BIO Compote de pomme HVE framboise du chef Pain	  Carré frais Compote de pomme HVE framboise du chef Pain			
JEUDI	Déjeuner	Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	    Haché fin de poisson Purée de panais et pommes de terre BIO Purée de pommes cassis du chef	    Filet de poisson poché et citron Panais frais BIO Purée de pommes de terre BIO Emmental Purée de pommes cassis du chef	    Céleri BIO vinaigrette de la légumerie Dijon Filet de poisson sauce crème Panais frais BIO Emmental Tarte normande 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 Galette Saint Michel x2	  Yaourt nature BIO Fruit Galette Saint Michel x2			
VENDREDI	Déjeuner							
	Goûter							

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 !

