

- Nom de la cuisine : Longvic-Menu
- Code comptable : C0000-7569
- Date début : 02 novembre 2026
- Date fin : 20 décembre 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 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 (BFC) Pépinettes Purée de brocolis BIO Vache qui rit BIO Fruit	Salade de brocolis nature Sauté de porc IGP à la tomate (BFC) Pépinettes Vache qui rit 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 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	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	Petit suisse nature BIO Clafoutis à la purée de pomme du chef (crêc) 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 (crêche) Fromage fondu le carré Fruit	Boeuf bourguignon frais HVE Pomme de terre cubes BIO (crêche) 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	Tartare nature 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 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 	Filet De poisson sauce tomate  Flageolets à l'ail  Purée de haricots verts BIO  Tartare nature  Fruit 	Oeufs durs BIO vinaigrette HO Filet De colin 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				
	Goûter				
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 (crèche)  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 de pomme HVE framboise du chef 	Sauté de volaille au jus  Poêlée de pommes de terre et topinambourg Yaourt nature BIO  Compote de pomme HVE framboise du chef 	Potage grand-mère du chef Emincé de poulet aux chataignes Poêlée de pommes de terre et topinambourg Yaourt nature 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 	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
- 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 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 (crêche) 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 (crêche) 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 porc Purée de brocolis et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pommes HVE vanille du chef	Sauté de porc IGP au jus Blé BIO Purée de brocolis BIO Brie Purée de pommes HVE vanille du chef	Salade de blé BIO Sauté de porc IGP 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
- 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 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 (crêche) Compote de pomme HVE canelle du chef	Sauté de porc IGP au jus (BFC) 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 (crêche) Purée de pommes cassis du chef	Jambon blanc Label Rouge Lentilles mijotées aux oignons Purée de céleri BIO (crêche) Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison	Jambon blanc Label Rouge 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 (crêche) 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	Duo d'haricots en salade 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 (crêche) Purée de chou romanesco Tartare nature Fruit	Poulet Gaston Gérard Pomme de terre cubes BIO (crêche) 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
- 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 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 (BFC) Purée de haricots verts BIO Tort BIO Bûchette mélangée Fruit BIO de saison	Salade coleslaw BIO Sauté de porc à la moutarde Tort 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 (crêche) Purée de courges BIO Vache qui rit Fruit BIO de saison	Filet de poisson sauce crème Pomme de terre cubes BIO (crêche) 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 (crêche) Purée d'épinards BIO P'tit cottenin ail et fines herbes Fruit	Rôti de porc au jus Pomme de terre cubes BIO (crêche) 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	Emincé de volaille au jus Coquillettes BIO Purée de courges BIO Fromage blanc BIO Fruit BIO de saison	Velouté de légumes du chef Emincé de volaille à la crème 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
- 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 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	Emincé de volaille au jus Purée de petits pois BIO Riz BIO Camembert Fruit BIO de saison	Emincé de volaille sauce curry Riz BIO 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	Hachis Parmentier du chef 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 (crêche) 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 (crêche) 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
- 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 !

