

- Nom de la cuisine : Longvic-Menu
- Code comptable : C0000-7569
- Date début : 19 octobre 2026
- Date fin : 01 novembre 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 19 OCTOBRE 2026 AU 25 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 veau Purée d'épinards et pommes de terre BIO (crêche) Compote de pomme HVE canelle du chef	   	Omelette BIO Boulghour Purée d'épinards BIO Rondelé aux Noix Fruit	 	Velouté de potiron Sauté de Veau sauce tomate Boulghour Rondelé aux Noix 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 Panais Purée de pommes BIO	 	Haché fin de volaille Purée de chou romanesco et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE citron du chef	   	Sauté de volaille au jus Purée de chou romanesco Riz BIO Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE citron du chef	    	Sauté de volaille à la crème Riz BIO Gouda 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 confiture	
MERCREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	 	Haché fin de boeuf Purée de carottes et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE poire du chef	  	Sauté de boeuf frais HVE au jus Carottes CE2 bâtonnets Semoule BIO Petit suisse BIO Fruit	    	Sauté de boeuf frais HVE au jus Carottes CE2 bâtonnets 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 Pain	  	Yaourt nature 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 porc Purée de haricots verts et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pommes HVE vanille du chef	  	Jambon Blanc (HO)(label rouge) Pomme de terre cubes BIO Purée de haricots verts BIO Vache picon Fruit BIO de saison	    	Betteraves vinaigrette Jambon Blanc (HO)(label rouge) Pomme de terre cubes BIO Vache picon 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	    
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 cerises du chef	   	Filet de poisson poché et citron Choux fleurs persillés Semoule Fromage blanc BIO d'Adèle Purée de pommes HVE cerises du chef	     	Filet de poisson sauce moutarde fallot Choux fleurs persillés Fromage blanc BIO d'Adèle 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 Pain	  	P'tit cottentin 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 :

- 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 26 OCTOBRE 2026 AU 1 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 boeuf Purée de céleri et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pommes cassis du chef	Sauté de boeuf frais HVE au jus Perles Purée de céleri BIO (crêche) Fromage fondu le carré Purée de pommes cassis du chef	Sauté de boeuf frais HVE au jus Perles Saint nectaire Purée de pommes cassis 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 veau Purée de haricots verts et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE myrtilles du chef	Omelette aux herbes du chef Haricots verts BIO à l'ail Lentilles BIO mijotées aux oignons Petit suisse BIO Fruit	Salade de lentilles BIO de Côte d'Or Omelette aux herbes du chef Haricots verts BIO à l'ail 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	Vache qui rit Purée de pomme HVE du chef Pain
MERCREDI	Déjeuner Petit pot BIO Patate douce Purée de pommes BIO	Haché fin de saumon Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pommes HVE vanille du chef	Filet de poisson poché et citron Carottes Vichy Coquillettes BIO Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison	Filet de colin sauce oseille Carottes Vichy 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 Boudoir BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Gâteau du chef au citron (crêche)
JEUDI	Déjeuner Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de navets et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE citron du chef	Rôti de Volaille au Jus (label rouge) Navets frais BIO Purée de pommes de terre BIO Chanteneige BIO Fruit	Rôti de Volaille au Jus (label rouge) Purée de pommes de terre BIO Chanteneige 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 Pain	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Pain et chocolat tablette
VENDREDI	Déjeuner Petit pot BIO Carottes Purée de pommes BIO	Haché fin de volaille Purée de courges pommes de terre BIO Compote de pomme HVE cannelle du chef	Aiguillettes de poulet au jus Purée de courges BIO Riz créole P'tit cottentin nature Compote de pomme HVE cannelle du chef	Soupe de légumes frais HVE Parmentier de courges du chef Emmental BIO 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 au chocolat	Fromage blanc BIO Fruit de saison Petit biscuit BIO au chocolat

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



Ingédients :

- 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 !

