




































































MENUS '4 SAISONS' | DU 04 MARS 2024 AU 31 MARS 2024

Crèche 4 compo (18-36 mois) - Déjeuner

	Du 04 mars au 10 mars	Du 11 mars au 17 mars	Du 18 mars au 24 mars	Du 25 mars au 31 mars
LUNDI	Quenelle sauce aurore Haricots verts persillés Chanteneige BIO Fruit de saison	 Sauté de bœuf aux oignons  Carottes BIO persillées  Mimolette  Compote pomme framboise	 Quenelle sauce aurore  Farfalles  Cancoillotte à l'ail IGP  Fruit de saison	 Radis croc'sel  Poulet gaston Gérard  Pommes vapeur  Vache picon
MARDI	Carottes râpées BIO Saucisse de volaille BIO Purée de pommes de terre BIO Brie	   Salade de haricots verts  Filet de colin sauce tomate  Riz BIO  Yaourt nature	 Céleri râpé frais BIO sauce cocktail  Sauté de porc aux olives  Purée aux 3 légumes  Tomme blanche	  Jambon blanc   Coquillettes BIO  Saint paulin BIO  Fruit BIO de saison
MERCREDI	Sauté de bœuf sauce tomate Tortis Yaourt nature BIO Compote de pommes du chef	 Soupe de légumes frais  Raviolis cuit  Petit suisse sucré	 Steak haché au jus Choux fleurs persillés Fromage blanc BIO d'Adèle Compote de poires cassis du chef	  Filet de colin sauce citron  Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)  Emmental  Compote pomme lactée du chef
JEUDI	Blanquette de poisson Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri) Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit de saison	  Chipolatas au jus  Gratin de poireaux frais et pommes de terre   Fromage fondu le carré  Compote pomme raisin du chef	  Paëlla Poulet Tartare nature Compote maison de poires à la vanille	 Carottes râpées fraîches  Boulettes d'agneau sauce tomate  Flageolets à l'ail  Petit suisse BIO
VENREDI	Emincé de volaille LR à la mexicaine Riz créole Gouda Compote pomme lactée du chef	 Légumes couscous et pois chiches  Semoule BIO  Bleu de Bresse  Compote de pommes fleur d'oranger du chef	  Filet de colin sauce citron   Carottes BIO persillées  Yaourt nature  Fruit de saison	  Omelette nature   Haricots verts BIO persillés  Yaourt nature BIO  Fruit de saison

RÉCETTE 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 01 AVRIL 2024 AU 14 AVRIL 2024

Crèche 4 compo (18-36 mois) - Déjeuner

Du 01 avr. au 07 avr.

Du 08 avr. au 14 avr.

RECETTE ANTI-GASPIL

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

LUNDI

Oeufs durs à la florentine
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Filet de hoki sauce échalote
Riz créole
Pavé frais



Filet de colin sauce oseille
Petits pois au jus
Fromage blanc nature
Margotine noisette cacao "Mistral"



MERCREDI

Aiguillettes de poulet sauce curry
Purée de pommes de terre **BIO**
Tomme des Pyrénées
Compote de pommes du chef



Sauté de boeuf bourguignon
Carottes **BIO** persillées
Fourme d'Ambert AOP
Compote de pommes du chef à la cannelle



JEUDI

Lasagnes bolognaise
Camembert
Compote de pommes citron du chef



Blanquette de volaille
Haricots verts persillés
Yaourt aromatisé
Fruit de saison



VENDREDI

Quenelle à la sauce tomate
Carottes vichy
Petit suisse nature
Ananas frais



Soupe de légumes frais
Macaroni à la carbonara et râpé
Petit suisse nature
Compote pomme menthe du chef





MENUS '4 SAISONS' | DU 04 MARS 2024 AU 31 MARS 2024

Menu mixé 2 composantes leg/comp - Déjeuner

Du 04 mars au 10 mars

Du 11 mars au 17 mars

Du 18 mars au 24 mars

Du 25 mars au 31 mars

Purée de haricots verts
Compote pomme banane



Purée de carottes
Compote pomme framboise



Purée de brocolis
Compote pomme banane

Purée dubarry
Compote de pommes



Purée de carottes
Purée pomme pruneau sans sucre



Purée dubarry
Purée de pommes coings



Purée de haricots verts
Purée de pommes coings



Purée de petits pois
Purée pomme pruneau sans sucre

Purée florentine
Compote de pommes du chef



Purée de petits pois
Purée pomme pruneau sans sucre



Purée de patate douce
Compote pomme abricot



Purée de navets
Compote pomme lactée du chef



Purée dubarry
Compote pomme pêche



Purée d'haricots beurre
Compote pomme fraise



Purée florentine
Compote maison de poires à la vanille



Purée de brocolis
Compote pomme framboise



Purée de Céleri
Compote pomme lactée du chef



Purée de navets
Compote de pommes fleur d'oranger du chef



Purée de carottes
Compote pomme framboise



Purée de haricots verts
Compote de poires

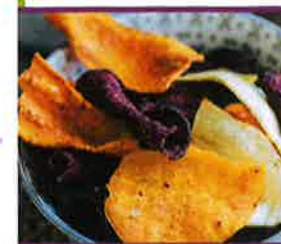


RECETTE ANTI-GASPILLAGE

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 01 AVRIL 2024 AU 14 AVRIL 2024

Menu mixé 2 composantes leg/comp - Déjeuner

Du 01 avr. au 07 avr.

Du 08 avr. au 14 avr.

LUNDI

Purée dubarry
Compote pomme ananas



MARDI

Purée de Céleri
Purée de pommes coings

Purée de petits pois
Compote de pêches

MERCREDI

Purée de carottes
Compote de pommes du chef



Purée de panais
Compote de pommes du chef



JEUDI

Purée de patate douce
Compote de pommes citron du chef



Purée de haricots verts
Compote pomme framboise



VENDREDI

Purée de potiron marron
Purée pomme pruneau sans sucre



Purée de brocolis
Compote d'abricot

RECETTE ANTI-GASPILLAGE

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

