



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

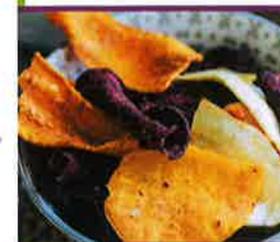
🍷 🌱 Omelette nature  
🍷 🌱 Haricots verts **BIO** persillés  
🍷 Yaourt nature **BIO**  
🍷 Fruit de saison

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.

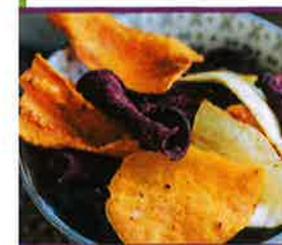
Du 08 avr. au 14 avr.

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

LUNDI  
Purée de haricots verts  
Compote pomme banane

Purée de carottes  
Compote pomme framboise

Purée de brocolis  
Compote pomme banane

Purée dubarry  
Compote de pommes

MARDI  
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

MERCREDI  
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

JEUDI  
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

VENDREDI  
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

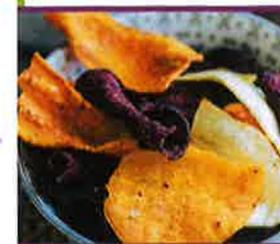
Purée de haricots verts  
Compote de poires

RECETTE ANTI-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





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



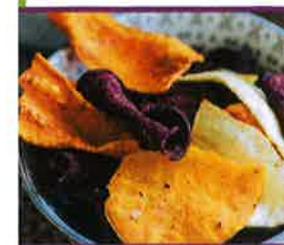
Purée de brocolis  
Compote d'abricot

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

