



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 26 MAI 2024

Menu 4 composantes (18-36 mois) - Déjeuner

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

Tortellini ricotta épinards sauce tomate
Yaourt aromatisé
Fruit **BIO** de saison



Filet de hoki sauce citron
Julienne de légumes
Emmental
Compote de pêches



Betteraves en salade
Raviolis cuit
Fruit de saison



MARDI

Salade de tomates **BIO**
Emincé de volaille à la moutarde de Fallot
Lentilles mijotées aux oignons
Bûche du pilat



Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Petit suisse nature
Fruit de saison



Quenelle sauce aurore
Ratatouille du chef
Coulommiers
Fruit **BIO** de saison



Tarte au fromage
Haricots verts persillés
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Semoule **BIO**
Camembert
Compote de pommes du chef à la cannelle



Salade de haricots verts aux échalotes
Lasagnes bolognaise
Petit suisse **BIO**



Filet de poisson sauce crème
Coquillettes **BIO**
Cantal AOP
Purée pomme fraise



Carottes râpées **BIO**
Sauté de boeuf à la provençale
Semoule
Saint paulin



JEUDI

Omelette **BIO**
Poêlée de courgettes fraîches persillées
Fromage fondu le carré
Compote pommes abricot vanille du chef



Céleri sauce fromage blanc
Jambon blanc
Pommes vapeur
Philadelphia



Colombo de volaille
Courgettes fraîches à la provençale
Petit suisse sucré
Compote pomme lactée du chef



RECETTE ANTI-GASPPI'

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 27 MAI 2024 AU 23 JUIN 2024

Menu 4 composantes (18-36 mois) - Déjeuner

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

Macédoine vinaigrette
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Gouda

Estouffade de boeuf à la niçoise
Semoule **BIO**
Cancoillotte nature IGP
Compote pomme framboise

Melón
Poulet au thym et citron
Blé
Fromage fondu le carré

Steack haché au jus
Petits pois et carottes au jus
Yaourt nature
Fruit de saison

MARDI

Radis et beurre
Boulettes de boeuf sauce indienne
Torti **BIO**
Tomme blanche

Jambon blanc
Salade de pommes de terre
Yaourt nature **BIO**
Fruit **BIO** de saison

Tomate à la croque
Filet de hoki sauce curry
Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre
Saint paulin **BIO**

Pastèque
Quenelle sauce aurore
Coquillettes
Chanteneige **BIO**

MERCREDI

Aiguillettes de poulet au thym
Carottes fraîches aux petits oignons
Bûche du pilat
Fruit **BIO** de saison

Carottes râpées **BIO**
Carry de porc *
Epinards hachés à la crème
Petit suisse sucré

Quenelles **BIO** en Gratin
Semoule **BIO**
Morbier
Compote pommes cassis du chef

Salade de pommes de terre
Sauté de volaille au paprika
Courgettes fraîches à la béchamel
Camembert

JEUDI

Salade de pommes de terre
Filet de hoki sauce julienne
Haricots verts **BIO** à l'ail
Tartare Cernoix

Pastèque
Macaroni **BIO** à la bolognaise
Fromage blanc sucré

Boulettes de boeuf sauce tomate
Purée de courgettes
Saint nectaire AOP
Fruit **BIO** de saison

Salade de tomates
Rôti de Porc Froid
Salade niçoise
Petit suisse sucré

VENREDI

Salade de tomates **BIO**
Chili végétarien
Riz **BIO**
Fromage blanc **BIO** d'Adèle

Filet de colin sauce curry
Ratatouille du chef
Tartare nature
Fruit de saison

Rôti de dinde au jus (cuit)
Boullghour
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Compote pomme poire maison

Chipolatas au jus
Riz créole
Emmental **BIO**
Compote de pommes citron du chef

RECETTE ANTI-GASPPI'

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 24 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024

Menu 4 composantes (18-36 mois) - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Aiguillettes de poulet sauce curry
Ratatouille du chef
Fourme d'Ambert AOP
Fruit **BIO** de saison



Jambon blanc
Salade de haricots verts
Yaourt nature
Fruit de saison



MARDI

Radis et beurre
Omelette nature
Pommes vapeur
Vache qui rit **BIO**



Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Lentilles mijotées aux oignons
Tomme grise d'Auvergne
Compote



MERCREDI

Macaroni **BIO** à la carbonara
Yaourt aux fruits
Compote de pommes du chef



Filet de colin sauce oseille
Purée de pommes de terre
Brie
Fruit de saison



JEUDI

Blanquette de poisson
Riz **BIO**
Petit suisse sucré
Ananas frais



Raviolis cuit
Petit suisse **BIO**
Compote pomme lactée du chef



VENDREDI

Betteraves en salade
Sauté de veau au jus
Carottes vichy
Yaourt nature **BIO**



Tomate à la croque
Aiguillettes de poulet au romarin
Boulghour
Fromage blanc nature

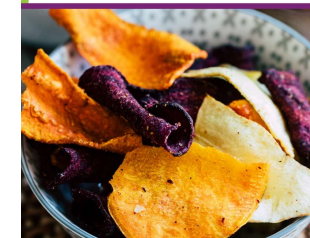


RECETTE ANTI-GASPIL'

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 !

