



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

Menu petits standard Marsannay - 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

Filet de poisson poché et citron  
Purée florentine  
Petit suisse nature  
Purée de pommes coings

📌 Filet de poisson poché et citron  
📌 Purée de haricots verts  
Fromage blanc nature  
Compote de pêches

📌 Plat petit pot (crèche)  
📌 Accompagnement petit pot (crèche)  
Yaourt nature  
Purée de pommes sans sucre

MARDI

Emincé de volaille au jus  
Purée de carottes  
Fromage blanc nature  
Purée pomme pruneau sans sucre

📌 Sauté de porc au jus  
📌 Purée de céleri  
Petit suisse nature  
Compote pomme abricot

📌 Aiguillettes de poulet au jus  
Purée de navets  
Petit suisse nature  
Purée de pommes coings

📌 Filet de poisson poché et citron  
Purée de haricots verts  
Yaourt nature  
Purée de poires

MERCREDI

Filet de poisson poché et citron  
Purée de carottes  
Fromage blanc nature  
Purée pomme fraise

📌 Sauté de bœuf au jus  
📌 Purée de carottes  
Petit suisse nature  
Compote pomme abricot

JEUDI

Sauté de bœuf au jus  
Purée dubarry  
Fromage blanc nature  
Purée de poires

📌 Steak haché au jus  
📌 Purée d'haricots beurre  
Petit suisse nature  
Compote pomme abricot

📌 Sauté de veau au jus  
📌 Purée florentine  
Fromage blanc nature  
Purée de pommes sans sucre

VENREDI

Sauté de veau au jus  
Purée de courgettes  
Yaourt nature  
Compote pomme banane

📌 Sauté de veau au jus  
📌 Purée de petits pois  
Yaourt nature  
Compote de pêches

📌 Emincé de volaille au jus  
📌 Purée de courgettes  
Petit suisse nature  
Compote pomme framboise

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 !





Menu petits standard Marsannay - 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

Sauté de porc au jus  
Purée de panais  
Petit suisse nature  
Compote de pommes **BIO**

📌 Sauté de bœuf au jus  
📌 Purée de brocolis  
📌 Fromage blanc nature  
🌱 Compote pomme framboise

📌 Emincé de volaille au jus  
Purée de carottes  
Fromage blanc nature  
Purée pomme pruneau sans sucre

📌 Steak haché au jus  
📌 Purée de petits pois  
Yaourt nature  
Compote pomme abricot

MARDI

Sauté de bœuf au jus  
Purée de haricots verts  
Yaourt nature  
Purée de poires

📌 Rôti de dinde au jus (cuit)  
📌 Purée de céleri  
Yaourt nature  
Purée de poires

Filet de poisson poché et citron  
Purée de brocolis  
Petit suisse nature  
Compote pomme framboise

📌 Filet de poisson poché et citron  
📌 Purée d'haricots beurre  
Fromage blanc nature  
Compote pomme banane

MERCREDI

Aiguillettes de poulet au jus  
Purée de carottes  
Fromage blanc nature  
Compote pomme fraise

📌 Sauté de porc au jus  
📌 Purée florentine  
Petit suisse nature  
Purée de pommes coings

📌 Sauté de veau au jus  
📌 Purée d'haricots beurre  
Yaourt nature  
Purée pomme pruneau sans sucre

📌 Sauté de volaille au jus  
📌 Purée de courgettes  
Yaourt nature  
Compote pomme fraise

JEUDI

Filet de poisson poché et citron  
Purée de petits pois  
Petit suisse nature  
Purée pomme pruneau sans sucre

📌 Steak haché au jus  
Purée dubarry  
Fromage blanc nature  
Compote pomme fraise

📌 Sauté de bœuf au jus  
Purée de courgettes  
Petit suisse nature  
Purée de pommes sans sucre

📌 Rôti de porc au jus  
📌 Purée de panais  
Petit suisse nature  
Purée de pommes coings

VENDREDI

Sauté de veau au jus  
Purée florentine  
Fromage blanc **BIO** d'Adèle  
Compote de pêches

📌 Filet de poisson poché et citron  
📌 Purée de carottes  
🌱 Yaourt nature  
🌱 Compote pomme abricot

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

📌 Sauté de bœuf au jus  
📌 Purée dubarry  
🌱 Fromage blanc nature  
🌱 Compote pomme lactée 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 :

- 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 !





Menu petits standard Marsannay - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Aiguillettes de poulet au jus  
Purée florentine  
Fromage blanc nature  
Compote pomme fraise

Sauté de veau au jus  
Purée de haricots verts  
Yaourt nature  
Purée de pommes coings

MARDI

Sauté de bœuf au jus  
Purée de brocolis  
Petit suisse nature  
Compote pomme banane

Sauté de bœuf au jus  
Purée de carottes  
Yaourt nature  
Compote

MERCREDI

Sauté de porc au jus  
Purée de panais  
Yaourt nature  
Compote de pomme cassis

Filet de poisson poché et citron  
Purée de courgettes  
Fromage blanc nature  
Purée de poires

JEUDI

Filet de poisson poché et citron  
Purée d'haricots beurre  
Petit suisse nature  
Purée de pommes coings

Steack haché au jus  
Purée de petits pois  
Petit suisse nature  
Purée pomme pruneau sans sucre

VENDREDI

Sauté de veau au jus  
Purée de céleri  
Yaourt nature  
Purée de poires

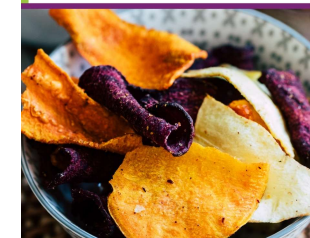
Aiguillettes de poulet au jus  
Purée florentine  
Fromage blanc nature  
Compote pomme framboise

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 !

