



MENUS '4 SAISONS' | DU 08 JUILLET 2024 AU 04 AOÛT 2024

Crèche 06-09 mois Vaulx en Velin - Déjeuner

Du 08 juil. au 14 juil.

Du 15 juil. au 21 juil.

Du 22 juil. au 28 juil.

Du 29 juil. au 04 août

LUNDI

Purée de haricots verts **BIO**
Compote de pommes du chef



Purée de navets
Compote sans sucre



Purée de petits pois **BIO**
Compote sans sucre



Purée de choux fleurs **BIO**
Compote sans sucre



MARDI

Purée de navets
Compote sans sucre



Purée de courgettes **BIO**
Compote sans sucre



Purée de choux fleurs **BIO**
Compote sans sucre



Purée d'haricots beurre
Compote sans sucre



MERCREDI

Purée de carottes **BIO**
Compote sans sucre



Purée de carottes **BIO**
Compote sans sucre



Purée de carottes **BIO**
Compote sans sucre



Purée de carottes **BIO**
Compote pomme banane du chef



JEUDI

Purée de courgettes **BIO**
Compote sans sucre



Purée de betteraves **BIO**
Compote sans sucre



Purée d'épinards **BIO**
Compote sans sucre



Purée d'épinards **BIO**
Compote de pommes du chef



VENDREDI

Purée de choux fleurs **BIO**
Compote sans sucre



Purée de brocolis **BIO**
Compote sans sucre



Purée d'artichaut
Compote sans sucre



Purée de courgettes **BIO**
Compote de poires 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 05 AOÛT 2024 AU 01 SEPTEMBRE 2024

Crèche 06-09 mois Vaulx en Velin - Déjeuner

Du 05 août au 11 août

Du 12 août au 18 août

Du 19 août au 25 août

Du 26 août au 01 sept.

LUNDI

Purée de haricots verts **BIO**
Compote pomme banane du chef



Purée d'épinards **BIO**
Compote de pommes du chef



Purée de choux fleurs **BIO**
Compote de pommes **BIO**



Purée de haricots verts **BIO**
Compote pomme banane du chef



MARDI

Purée de navets
Compote de pommes **BIO** du chef



Purée de courgettes **BIO**
Compote de poires du chef



Purée de betteraves **BIO**
Compote de poires du chef



Purée d'épinards **BIO**
Compote de pommes du chef



MERCREDI

Purée de carottes **BIO**
Compote de pommes du chef



Purée d'artichaut
Compote de pommes du chef



Purée de carottes **BIO**
Compote pomme banane du chef



Purée de carottes **BIO**
Compote de poires du chef



JEUDI

Purée de petits pois **BIO**
Compote de poires du chef



Purée de brocolis **BIO**
Compote de pommes du chef



Purée de courgettes **BIO**
Compote pomme banane du chef



VENDREDI

Purée de choux fleurs **BIO**
Compote pomme banane du chef



Purée de carottes **BIO**
Compote sans sucre



Purée de haricots verts **BIO**
Compote de poires du chef



Purée de petits pois **BIO**
Compote de pommes **BIO** 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 !

