



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

Crèche Goûter 12-36 mois Vaulx en Velin - Goûter

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

Petit suisse **BIO**
Fruit crèche
Madeleine



Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche
Petits beurres



Yaourt nature **BIO**
Purée pomme fraise
Galettes St Michel



Compote de pommes **BIO**
Pain et samos



MARDI

Yaourt nature **BIO**
Pain et confiture



Compote de pommes
Pain et chanteneige **BIO**



Fromage blanc **BIO**
Pain et confiture



Laitage de croissance 1 L
Fruit **BIO** de saison
Gaufrette vanille



MERCREDI

Fromage blanc **BIO**
Compote de poires
Gaufrette vanille



Fromage blanc **BIO**
Pain et confiture



Fruit **BIO** de saison
Pain et croclait



Fromage blanc **BIO**
Pain et confiture



JEUDI

Compote de pommes
Pain et Petit moulé

Laitage de croissance 1 L
Pain et chocolat tablette

Yaourt nature **BIO**
Brownies du chef
Fruit crèche



Petit suisse **BIO**
Fruit crèche
Gâteau au yaourt du chef



VENREDI

Laitage de croissance 1 L
Gâteau aux pépites de chocolat du chef
Fruit **BIO** (goûter)



Fromage blanc **BIO**
Compote pommes cassis
Gâteau au yaourt du chef



Laitage de croissance 1 L
Pain et chocolat tablette

Fromage blanc **BIO**
Pain et chocolat tablette



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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Crèche Goûter 12-36 mois Vaulx en Velin - Goûter

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

Laitage de croissance 1 L
Compote pomme banane du chef
Madeleine



MARDI

Fruit **BIO** de saison
Pain et kiri



MERCREDI

Fromage blanc **BIO**
Compote de pommes du chef
Petits beurres



Petit suisse **BIO**
Compote de poires du chef
Galettes St Michel



JEUDI

Petit suisse **BIO**
Pain et confiture



Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche
Gâteau au yaourt du chef



VENDREDI

Yaourt nature **BIO**
Compote pomme banane du chef
Galettes St Michel



Compote de pommes **BIO** du chef
Pain et tartare nature



RECETTE ANTI-GASPIS'

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 !



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)