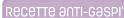




# MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 7 SEPTEMBRE 2025

## Crèche 06-09 mois Vaulx en Vel Crèche 09-12 mois Vaulx en Vel Crèche 12-36 mois Vaulx en Vel

	Creche 06-09 mois vaulx en vei Creche 09-12 mois vaulx en vei Creche 12-3						
		Crèche 06-09 mois Vaulx en V	el	Crèche 09-12 mois Vaulx en	Vel	Crèche 12-36 mois Vaulx en Ve	el
LUNDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO Compote de poires du chef	<b>1</b> (8)	Filet de poisson au court bouillon Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	1) (3) (1) (3) (3) (6)	Salade de pommes de terre Filet de poisson sauce tomate basilic Jeunes carottes au jus Tartare ail et fines herbes Fruits BIO de saison	(1) (2) (3) (4)
	Goûter						
MARDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Compote pomme banane du chef	① ③ ①	Sauté de volaille (français) Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	0 8 0 8 0	Concombre vinaigrette Tajine de poulet au citron (français) Semoule BIO safranée Tomme du Trièves Compote pomme banane du chef	
2	Goûter						
MERCREDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO Compote de poires du chef	<b>1</b> 8 <b>1</b>	Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef		Salade de riz Blanquette de poisson Haricots verts <mark>BIO</mark> à l'ail Cantal AOP Fruit de saison	
Σ	Goûter						
EUDI	Déjeuner	Purée de petits pois BIO Compote de pommes BIO du chef	<b>1</b> (2)	Sauté de bœuf nature Purée de petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	() () () () () ()	Pastèque Sauté de bœuf au jus Coquillettes <mark>BIO</mark> Yaourt nature <mark>BIO</mark> Compote de pommes <mark>BIO</mark> du chef	
	Goûter						
VENDREDI	Déjeuner	Purée de courgettes fraîches Compote pomme banane du chef	0	Omelette nature fraiche Purée de courgettes fraîches Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	0 0 3 3 0	Macédoine vinaigrette Omelette fraîche sauce tomate Poêlée de courgettes fraiches persillées Emmental BIO Fruit de saison	<b>(1)</b>
^E	Goûter						



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 L'ÉGLIMES



### Ingrédients:

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

### Préparation:

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaissonneme
- Ajouter un filet d'huile d
- Enfourner 15 min à 200°C













# MENUS '4 SAISONS' | DU 8 SEPTEMBRE 2025 AU 14 SEPTEMBRE 2025 |

### Crèche 06-09 mois Vaulx en Vel Crèche 09-12 mois Vaulx en Vel Crèche 12-36 mois Vaulx en Vel

	Crecile 00-07 mois vaulx en vei Crecile 07-12 mois vaulx en vei Crecile 12-3						
		Crèche 06-09 mois Vaulx en V	el	Crèche 09-12 mois Vaulx en \	/el	Crèche 12-36 mois Vaulx en V	⁄el
LUNDI	Déjeuner	Purée de brocolis <mark>BIO</mark> Compote de poires du chef	<b>(1)</b> (8)	Sauté de bœuf nature Purée de brocolis BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef		Carottes râpées BIO Goulash hongrois Purée de pommes de terre Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	(1) (S) (S) (S) (S) (S) (S) (S) (S) (S) (S
	Goûter						
MARDI	Déjeuner	Purée de petits pois BIO Compote de pommes BIO du chef	0 8	Filet de poisson au court bouillon Purée de petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef		Salade de perles Rougail de poisson Ratatouille du chef Chanteneige <mark>BIO</mark> Fruit de saison	0
2	Goûter						
MERCREDI	Déjeuner	Purée d'haricots beurre Compote pomme banane du chef	•	Emincé de volaille label rouge nature Purée d'haricots beurre Purée de pommes de terre <mark>BIO</mark> Fromage blanc <mark>BIO</mark> Compote pomme banane du chef		Melon vert Emincé de Volaille à la Crème (français) Haricots blancs à la tomate Petite tomme BIO du Trièves Compote pomme banane du chef	<b>0 3 0</b>
Σ	Goûter						
EUDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO Compote de poires du chef	0 8	Oeuf dur BIO Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	(3) (1) (3) (1) (3) (1) (4) (1) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4)	Betteraves BIO en salade Oeufs durs BIO piperade Boulghour BIO Saint nectaire AOP Fruit de saison	<ul><li>● ②</li><li>● ③</li><li>● ③</li><li>● ③</li></ul>
7	Goûter						
VENDREDI	Déjeuner	Purée de courgettes BIO Compote de pommes BIO du chef	<b>()</b> (8)	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	0 8 0 8 0 8 0 8	Tomates fraîches BIO rondelle Filet de poisson sauce paprika Petits pois au jus Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	() (S) (1) (S) (2) (S)
	Goûter						



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 L'ÉGUMES



### Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

### Préparation :

- Rincer les épluchures
- Aigutar l'assaissannama
- Ajouter un filet d'huile d'o
- Enfourner 15 min à 200°C













# MENUS '4 SAISONS' | DU 15 SEPTEMBRE 2025 AU 21 SEPTEMBRE 2025 |

# Crèche 06-09 mois Vaulx en Vel Crèche 09-12 mois Vaulx en Vel Crèche 12-36 mois Vaulx en Vel

	Creche 00-09 mois vaulx en vei Creche 09-12 mois vaulx en vei Creche 12-3							
		Crèche 06-09 mois Vaulx en Vel		Crèche 09-12 mois Vaulx en	Vel	Crèche 12-36 mois Vaulx en V	el	
LUNDI	Déjeuner	Purée de navets Compote pomme banane du chef	0	Omelette BIO Purée de navets Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	(i) (ii) (iii) (ii	Taboulé BIO du chef Omelette BIO Brocolis à la béchamel Camembert Fruit de saison	11 (3) (3) (11)	
	Goûter							
MARDI	Déjeuner		D & D	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	0 3 0 3 0 3 0 3 0 3	Salade de pommes de terre Filet de poisson MSC sauce pesto Poêlée de courgettes fraiches persillées Mimolette Fruits BIO de saison	1) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4	
	Goûter							
CREDI	Déjeuner	Purée d'épinards <mark>BIO</mark> Compote de poires du chef	<b>1</b> (8)	Sauté de bœuf nature Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef		Salade de haricots verts Sauté de bœuf au jus Torti <mark>BIO</mark> Yaourt nature <mark>BIO</mark> Fruit de saison	<b>1 1 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3</b>	
MER	Goûter							
EUDI	Déjeuner		D 🔞	Filet de poisson au court bouillon Purée carottes fraîches BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	0 3 0 3 0 3 0 3	Duo de céleri BIO et carottes BIO rémoulade Filet de colin sauce provençale Boulghour BIO Fromage fondu le carré Compote de pommes BIO du chef	<b>9</b> 3 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	
_	Goûter					·		
VDREDI	Déjeuner	Purée de petits pois BIO Compote pomme banane du chef	0 0	Sauté de volaille (français) Purée de petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	0 3 0 3 3	Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron) La mole poblano (volaille en sauce) français Riz BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du Cherufieres	9 8 9 9 8 9	
VEN	Goûter						•	



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 L'ÉGLIMES



### Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

### Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaissonneme
- Ajouter un filet d'huile d'o
- Enfourner 15 min à 200°C













# MENUS '4 SAISONS' | DU 22 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025

#### Crèche 06-09 mois Vaulx en Vel Crèche 09-12 mois Vaulx en Vel Crèche 12-36 mois Vaulx en Vel Crèche 06-09 mois Vaulx en Vel Crèche 09-12 mois Vaulx en Vel Crèche 12-36 mois Vaulx en Vel Purée de carottes BIO **(1)** Filet de poisson au court bouillon **(1)** Salade de boulghour BIO **(1)** Purée de carottes BIO **(1)** Filet de lieu sauce ciboulette Compote de pommes BIO du chef 0 Purée de pommes de terre BIO **(1)** Duo de haricots beurre et verts 0 LUNDI Yaourt nature BIO Yaourt nature BIO Fruit de saison Compote de pommes BIO du chef Purée de choux fleurs BIO Omelette nature Salade de blé au pistou **(1)** Purée de choux fleurs BIO **(1)** Quenelles **BIO** sauce blanche (3) Compote de poires du chef MARDI Purée de pommes de terre BIO 0 **(1)** Epinards hachés à la crème Fromage blanc BIO Cantal AOP 0 (8) Compote de poires du chef Fruit de saison Purée de petits pois BIO Sauté de volaille (français) Tomates fraîches **BIO** rondelle **(1) (1)** ERCREDI Compote pomme banane du chef Purée de petits pois BIO Blanquette de volaille française à l'ancienne Purée de pommes de terre BIO Purée de pommes de terre BIO **(1)** Petit suisse BIO (3) Tomme blanche Compote pomme banane du chef Compote pomme banane du chef 0 0 Ξ Purée d'épinards BIO Filet de poisson au court bouillon Salade de haricots blancs **(1) (1)** 0 Compote de pommes BIO du chef **(1)** (3) Purée d'épinards BIO **(1)** Cubes de poisson sauce à l'oseille **(1)** Purée de pommes de terre BIO **(1)** Ratatouille du chef EUDI 0 Fromage blanc BIO Vache picon Fruits BIO de saison Compote de pommes BIO du chef **(1)** Purée de haricots verts BIO Sauté de bœuf nature Concombre vinaigrette 0 **(1)** (3) ENDREDI Purée de haricots verts BIO Compote de poires du chef Sauté de boeuf au paprika 0 Purée de pommes de terre BIO Semoule BIO **(1) (1)** Yaourt nature BIO Yaourt nature BIO (3)

Compote de poires du chef



Un moven 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 :



### Ingrédients:

- Epluchures de léaumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

PLUS QU'À VOUS RÉGƏLER!





0



Compote de poires du chef



0





# MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 5 OCTOBRE 2025 |

### Crèche 06-09 mois Vaulx en Vel Crèche 09-12 mois Vaulx en Vel Crèche 12-36 mois Vaulx en Vel

	Crecile 00-07 mois vaulx en vei Crecile 07-12 mois vaulx en vei Crecile 12-5						
		Crèche 06-09 mois Vaulx en V	/el	Crèche 09-12 mois Vaulx en Vel		Crèche 12-36 mois Vaulx en Vel	
LUNDI	Déjeuner	Purée de petits pois BIO Compote de poires du chef	0 8	Jambon blanc Purée de petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	(3) (4) (5) (9) (6) (9) (1)	Céleri râpé frais BIO rémoulade Jambon blanc Lentilles au jus Emmental BIO Compote de poires du chef	1) (3) (3) (1) (3)
	Goûter						
MARDI	Déjeuner	Purée de betteraves BIO Compote pomme banane du chef	0 8	Filet de poisson au court bouillon Purée de betteraves BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef		Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Filet de colin sauce curry Carottes <mark>BIO</mark> persillées Fromage les Fripons Fruit de saison	0 6 0 6
	Goûter						
MERCREDI	Déjeuner	Purée de brocolis BIO Compote de pommes BIO du chef	<b>9</b> 8	Sauté de bœuf nature Purée de brocolis BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef		Salade de riz BIO Stifado de boeuf (frais, français) Brocolis à la béchamel Petit suisse BIO Fruit de saison	1) (S) 1) 1) (S)
Σ	Goûter						
EUDI	Déjeuner	Purée de carottes <mark>BIO</mark> Compote de poires du chef	0 3	Omelette nature Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	() (S) (S) (S) (S) (S) (S) (S) (S) (S) (	Velouté de potiron du chef Omelette au coulis de tomate Pâtes <mark>BIO</mark> Yaourt nature <del>BIO</del> Fruit de saison	① ③ ② ③
,	Goûter						
VENDREDI	Déjeuner	Purée d'haricots beurre Compote de pommes BIO du chef	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	Filet de poisson au court bouillon Purée d'haricots beurre Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	0 3 0 3 0 3 0 3	Chou blanc frais BIO vinaigrette Cube de poisson sauce basquaise Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote pommes cassis	0 8 0 8 0
\ E	Goûter						



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 L'ÉGUMES



### Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

### Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaissonneme
- Ajouter un filet d'huile d'o sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C













# MENUS '4 SAISONS' | DU 6 OCTOBRE 2025 AU 12 OCTOBRE 2025

### Crèche 06-09 mois Vaulx en Vel Crèche 09-12 mois Vaulx en Vel Crèche 12-36 mois Vaulx en Vel

	Creche 00-07 mois vaulx en vei Creche 07-12 mois vaulx en vei Creche 12-3						
		Crèche 06-09 mois Vaulx en	Vel	Crèche 09-12 mois Vaulx en	Vel	Crèche 12-36 mois Vaulx en Ve	el
LUNDI	Déjeuner	Purée de navets Compote de pommes BIO du chef	0 0	Filet de poisson au court bouillon Purée de navets Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef		Taboulé BIO du chef Filet de colin sauce safranée Petits pois au jus Petit suisse BIO Fruit de saison	<b>9 8 9 9 9</b>
	Goûter						
MARDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Compote de poires du chef	0 0	Omelette nature Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	1) (3) 1) (5) (6)	Salade de pâtes BIO Quenelles BIO à la sauce tomate Poêlée bretonne BIO (Chou fleur, brocolis) Edam Fruit de saison	<b>9</b> 39
	Goûter						
MERCREDI	Déjeuner	Purée de courge fraîche  Compote pomme banane du chef	0	Emincé de volaille label rouge nature Purée de courge fraîche Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Carottes râpées fraiches Filet de Poulet aux Herbes de Provence (local) Semoule BIO Bûche du pilat Purée de pommes abricots BIO	0 (S) 0 (O) 0 (O) 0 (O)
Σ	Goûter			551. <b>, 5</b> 55 <b>, 5</b> 515 24 24			
EUDI	Déjeuner	Purée de courgettes BIO Compote de pommes BIO du chef	0 3	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	0 3 0 3 0 3 0 3	Maïs en salade Filet de lieu sauce citron Gratin de courgettes fraîches <mark>BIO</mark> Verchicors <mark>BIO</mark> Fruit de saison	
7	Goûter						
ENDREDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO Compote de poires du chef	0 8	Sauté de bœuf nature Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	1) (3) (3) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4	Velouté de légumes du chef Rôti de boeuf paleron (VBF) Torti <mark>BIO</mark> Yaourt nature <mark>BIO</mark> Fruits <mark>BIO</mark> de saison	0 0 0 0 0 0
< E	Goûter						



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 L'ÉGLIMES



### Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

### Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaissonneme
  - Ajouter un filet d'huile d
- Enfourner 15 min à 200°C













# MENUS '4 SAISONS' | DU 13 OCTOBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

# Crèche 06-09 mois Vaulx en Vel Crèche 09-12 mois Vaulx en Vel Crèche 12-36 mois Vaulx en Vel

	Creatic 60 07 mois value en ver creatic 67 12 mois value en ver creatic 12 00						
		Crèche 06-09 mois Vaulx en Vel	Crèche 09-12 mois Vaulx en Vel	Crèche 12-36 mois Vaulx en Vel			
LUNDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO Compote pomme banane du chef		Carottes râpées et son aliment mystère Curry de poisson à l'indienne Purée de patate douce Chanteneige BIO Compote incognipots HVE			
	Goûter						
MARDI	Déjeuner	Purée d'artichaut Compote de pommes BIO du chef		Salade de lentilles et son aliment mystère La mole poblano (volaille en sauce) Choux fleurs persillés Fromage blanc BIO Fruit de saison			
	Goûter						
MERCREDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO Compote de poires du chef		Taboulé Oeufs BIO à la béchamel Haricots verts BIO persillés Fromage mystère Compote de pommes du chef et son aliment mystère			
Σ	Goûter						
JEUDI	Déjeuner	Purée de petits pois BIO  Compote pomme banane du chef		Céleri BIO rémoulade aux raisins secs Sauté de bœuf au jus Petits pois au jus Yaourt nature BIO Gâteau chocolat et son aliment mystère			
Ů,	Goûter						
ENDREDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Compote de pommes BIO du chef		Potage de légumes et son aliment mystère Filet de poisson MSC sauce pesto Gnocchis Mimolette Fruits BIO de saison  One semaine du Court			
VE!	Goûter						



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 L'ÉGLIMES



### Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

### Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaissonneme
- Ajouter un filet d'huile d'o sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C













# MENUS '4 SAISONS' | DU 20 OCTOBRE 2025 AU 26 OCTOBRE 2025 |

### Crèche 06-09 mois Vaulx en Vel Crèche 09-12 mois Vaulx en Vel Crèche 12-36 mois Vaulx en Vel

	Creche 06-09 mois vauix en vei Creche 09-12 mois vauix en vei Creche 12-3						
		Crèche 06-09 mois Vaulx en	Vel	Crèche 09-12 mois Vaulx en	Vel	Crèche 12-36 mois Vaulx e	n Vel
LUNDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Compote de pommes BIO du chef	<b>1</b> (3)	Sauté de veau nature Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef		Salade de pépinettes Sauté de veau au jus Brocolis persillés Yaourt nature BIO Fruit de saison	© (1) (1) (3)
	Goûter						
MARDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO Compote de poires du chef	① ③ ①	Filet de poisson au court bouillon Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de poires du chef	0 8 0 8 0 8	Salade d'haricots beurre Blanquette de poisson Semoule BIO Tomme grise d'Auvergne Fruit de saison	① ③ ① ③ ②
	Goûter						
MERCREDI	Déjeuner	Purée de betteraves BIO Compote de pommes BIO du chef	<b>1</b> (3)	Omelette BIO Purée de betteraves BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	(8) (1) (8) (1) (8) (1) (8)	Salade coleslaw Omelette BIO à la sauce tomate Riz BIO Chanteneige BIO Compote de pommes BIO du chef	9 3 9 8 9
Σ	Goûter						
JEUDI	Déjeuner	Purée de courge fraîche Compote de poires du chef	0 0 8	Emincé de volaille label rouge nature Purée de courge fraîche Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	0 8 0 0 8 0 8	Salade de choux fleur vinaigrette Emincé de volaille basquaise (label re Pâtes <mark>BIO</mark> Emmental Fruit de saison	ouge) 🕡 🔞
7	Goûter						
VENDREDI	Déjeuner	Purée de choux fleurs <mark>BIO</mark> Compote pomme banane du chef	<b>1</b> (8)	Filet de poisson au court bouillon Purée de choux fleurs BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	0 3 0 3 0 3 0 3 0	Salade de pomme de terre BIO Filet de colin sauce 4 épices Haricots verts BIO persillés Fromage blanc BIO Fruit de saison	0 8 0 8 0 8 8
	Goûter						



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 L'ÉGLIMES



### Ingrédients:

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

### Préparation :

- Rincer les épluchures
- Aiouter l'assaissonneme
- Ajouter un filet d'huile c sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C













# MENUS '4 SAISONS' | DU 27 OCTOBRE 2025 AU 2 NOVEMBRE 2025

## Crèche 06-09 mois Vaulx en Vel Crèche 09-12 mois Vaulx en Vel Crèche 12-36 mois Vaulx en Vel

	Creche 00-07 mois vaulx en vei Creche 07-12 mois vaulx en vei Creche 12-3						
		Crèche 06-09 mois Vaulx en	Vel	Crèche 09-12 mois Vaulx er	n Vel	Crèche 12-36 mois Vaulx en \	/el
LUNDI	Déjeuner	Purée de brocolis BIO Compote de pommes BIO du chef	<b>1</b> 3 3	Filet de poisson au court bouillon Purée de brocolis BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	0 8 0 8 0 8 0 8	Salade de haricots verts BIO Filet de poisson sauce paëlla Riz BIO à la tomate Gouda Fruit de saison	1) (3) 1) (3) 1) (3)
	Goûter						_
MARDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Compote de poires du chef	0 3	Jambon blanc Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de poires du chef	© 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Potage dubarry Jambon blanc Lentilles au jus Fromage blanc BIO Fruit de saison	(a) (b) (c)
2	Goûter						
MERCREDI	Déjeuner	Purée d'haricots beurre Compote pomme banane du chef	0	Filet de poisson au court bouillon Purée d'haricots beurre Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	0 8 0 0 8 0	Salade de pâtes BIO Filet de lieu sauce ciboulette Epinards hachés à la crème Petit suisse BIO Fruit de saison	(1) (2) (1) (2)
Σ	Goûter						
EUDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO Compote de pommes BIO du chef	<b>1</b> 8 8	Rôti de volaille nature Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	0 © 0 © 0 ©	Salade Arlequin (carottes, salade verte, maïs) Rôti de volaille au jus Pommes vapeur Fromage les Fripons Purée de pommes abricots BIO	0
	Goûter						
VENDREDI	Déjeuner	Purée de courge fraîche Compote de poires du chef	<b>0 1 3</b>	Omelette nature Purée de courge fraîche Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef	<b>0 0 3 3 6 6 6 1</b>	Céleri frais râpé vinaigrette Omelette nature Purée de courges Mimolette Gâteau du chef à l'orange	O O
<b>∨</b> E	Goûter						



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 L'ÉGUMES



### Ingrédients:

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

### Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaissonneme
- Ajouter un filet d'huile d'o sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C







