

MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Crèche Goûter 12-36 mois Vaulx en Velin - Goûter

Du 01 sept. au 07 sept.

Du 08 sept. au 14 sept.

Du 15 sept. au 21 sept.

Du 22 sept. au 28 sept.

LUNDI

Petit suisse **BIO**
Pain et beurre



Fruit de saison
Pain et vache qui rit **BIO**



Petit suisse **BIO**
Compote pomme banane du chef
Petits beurres



Compote de pommes **BIO** du chef
Pain et croclait



MARDI

Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison
Petits beurres



Yaourt nature **BIO**
Pain et confiture



Yaourt nature **BIO**
Pain et confiture



Petit suisse **BIO**
Pain et beurre



MERCREDI

Fromage blanc **BIO**
Pain et chocolat tablette



Petit suisse **BIO**
Fruit de saison
Madeleine



Compote de poires du chef
Pain et vache qui rit **BIO**



Yaourt nature **BIO**
Pain et chocolat tablette



JEUDI

Laitage de croissance 1 L
Gâteau du chef framboise et speculoos
Fruit **BIO** (goûter)



Fromage blanc **BIO**
Pain et chocolat tablette



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



Laitage de croissance 1 L
Compote de pommes **BIO** du chef
Galettes St Michel



VENREDI

Compote pomme banane du chef
Pain et chanteneige **BIO**



Laitage de croissance 1 L
Gâteau noix de coco du chef
Fruit **BIO** (goûter)



Petit suisse **BIO**
Pain et chocolat tablette



Fromage blanc **BIO**
Gâteau du chef aux pépites de chocolat
Fruit de saison



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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 26 OCTOBRE 2025 |

Crèche Goûter 12-36 mois Vaulx en Velin - Goûter

	Du 29 sept. au 05 oct.	Du 06 oct. au 12 oct.	Du 13 oct. au 19 oct.	Du 20 oct. au 26 oct.
LUNDI	Fruit de saison Pain et tartare nature	Yaourt nature BIO Pain et chocolat tablette	Petit suisse BIO Fruit de saison Galettes St Michel	Compote de pommes BIO du chef Pain et tartare nature
MARDI	Yaourt nature BIO Pain et confiture	Compote pomme framboise Pain et carré frais	Compote pomme coing Pain et vache qui rit BIO	Petit suisse BIO Pain et confiture
MERCREDI	Fromage blanc BIO Brownies du chef Compote de pommes BIO maison	Petit suisse BIO Fruit de saison Gaufrette chocolat	Fromage blanc BIO Pain et chocolat tablette	Laitage de croissance 1 L Fruits BIO de saison Petits beurres
JEUDI	Compote de poires du chef Pain et chanteneige BIO	Laitage de croissance 1 L Gâteau du chef au yaourt Compote de pommes BIO maison	Tartare ail et fines herbes Fruits BIO de saison Pain	Fromage blanc BIO Pain et chocolat tablette
VENDREDI	Laitage de croissance 1 L Fruits BIO de saison Gaufrette vanille	Compote de poires du chef Pain et chanteneige BIO	Laitage de croissance 1 L Fruits BIO de saison Petit cake au chocolat	Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef Gâteau du chef aux pépites de chocolat

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 OCTOBRE 2025 AU 2 NOVEMBRE 2025 |

Crèche Goûter 12-36 mois Vaulx en Velin - Goûter

Du 27 oct. au 02 nov.

LUNDI

Petit suisse **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef
Madeleine



MARDI

Compote de poires du chef
Pain et vache qui rit **BIO**



MERCREDI

Fromage blanc **BIO**
Compote pomme banane du chef
Gâteau au yaourt du chef



JEUDI

Petit suisse **BIO**
Pain et confiture



VENDREDI

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS