



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

Crèche Goûter 09-12 2C BIO Vaulx - 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 <b>BIO</b> Compote de poires du chef  🌱 🍷	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de poires du chef  🌱 🍷	Petit suisse <b>BIO</b> Compote pomme banane du chef  🌱 🍷	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  🌱 🍷
MARDI	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote pomme banane du chef  🌱 🍷	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  🌱 🍷	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  🌱 🍷	Petit suisse <b>BIO</b> Compote de poires du chef  🌱 🍷
MERCREDI	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de poires du chef  🌱 🍷	Petit suisse <b>BIO</b> Compote pomme banane du chef  🌱 🍷	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de poires du chef  🌱 🍷	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote pomme banane du chef  🌱 🍷
JEUDI	Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  🌱 🍷	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de poires du chef  🌱 🍷	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  🌱 🍷	Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  🌱 🍷
VENDREDI	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote pomme banane du chef  🌱 🍷	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  🌱 🍷	Petit suisse <b>BIO</b> Compote pomme banane du chef  🌱 🍷	Fromage blanc <b>BIO</b> 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 29 SEPTEMBRE 2025 AU 26 OCTOBRE 2025 |

Crèche Goûter 09-12 2C BIO Vaulx - 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	Petit suisse <b>BIO</b> Compote de poires du chef  ⓘ ⓘ	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  ⓘ ⓘ	Petit suisse <b>BIO</b> Compote pomme banane du chef  ⓘ ⓘ	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  ⓘ ⓘ
MARDI	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote pomme banane du chef  ⓘ ⓘ	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de poires du chef  ⓘ ⓘ	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  ⓘ ⓘ	Petit suisse <b>BIO</b> Compote de poires du chef  ⓘ ⓘ
MERCREDI	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  ⓘ ⓘ	Petit suisse <b>BIO</b> Compote pomme banane du chef  ⓘ ⓘ	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de poires du chef  ⓘ ⓘ	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  ⓘ ⓘ
JEUDI	Petit suisse <b>BIO</b> Compote de poires du chef  ⓘ ⓘ	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  ⓘ ⓘ	Petit suisse <b>BIO</b> Compote pomme banane du chef  ⓘ ⓘ	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de poires du chef  ⓘ ⓘ
VENDREDI	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  ⓘ ⓘ	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de poires du chef  ⓘ ⓘ	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  ⓘ ⓘ	Petit suisse <b>BIO</b> Compote pomme banane 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 27 OCTOBRE 2025 AU 2 NOVEMBRE 2025 |

Crèche Goûter 09-12 2C BIO Vaulx - Goûter

Du 27 oct. au 02 nov.

LUNDI

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

MARDI

Yaourt nature **BIO**   
Compote de poires du chef 

MERCREDI

Fromage blanc **BIO**   
Compote pomme banane du chef 

JEUDI

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

VENREDI

Fromage blanc **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 !

