

- Nom de la cuisine : SQF-Menu
- Code comptable : C1909BE-13104
- Date début : 03 novembre 2025
- Date fin : 04 janvier 2026
- Nom de la société : CRECHE JARDIN MOSAIQUE
- Mail de la société : direction.petiteenfance@mairie-vaulxenvelin.fr, jmosaique@mairie-vaulxenvelin.fr
- Menus :
 - 1. Menu bébé
 - 2. Menu petit
 - 3. Vaulx en Velin Menu grand

MENUS '4 SAISONS' | DU 3 NOVEMBRE 2025 AU 9 NOVEMBRE 2025 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Vaulx en Velin Menu grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Vaulx en Velin Menu grand
LUNDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO Compote pomme banane du chef	Sauté de veau nature Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Salade de haricots blancs Sauté de veau au jus Jeunes carottes au jus Vache qui rit BIO Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Yaourt nature BIO Pain et chocolat tablette
MARDI	Déjeuner Purée de courge fraîche Compote de pommes BIO du chef	Omelette nature Purée de courge fraîche Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Betteraves BIO en salade Filet de lieu sauce ciboulette Pommes de terre persillées Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Compote de pommes BIO du chef	Compote de pommes BIO du chef Pain et kiri
MERCREDI	Déjeuner Purée de choux fleurs BIO Compote de poires du chef	Sauté de volaille (français) Purée de choux fleurs BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Céleri frais BIO râpé vinaigrette Sauté de volaille au curry Coquillettes BIO Mimolette Compote de poires du chef
	Goûter Compote de poires du chef	Fromage blanc BIO Compote de poires du chef	Fromage blanc BIO Pain et confiture
JEUDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO Compote de pommes BIO du chef	Oeuf dur BIO Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Potage parmentier Oeufs durs BIO piperade Haricots verts BIO persillés Bûchette mélangée Fruits BIO de saison
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Laitage de croissance 1 L Compote de pommes BIO du chef Petits beurres
VENDREDI	Déjeuner Purée de navets Compote pomme banane du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de navets Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Duo de choux frais Filet de colin sauce citron Riz BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef
	Goûter Compote pomme banane du chef	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Yaourt nature BIO Gâteau du chef framboise et speculoos 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
- 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 10 NOVEMBRE 2025 AU 16 NOVEMBRE 2025 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Vaulx en Velin Menu grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Vaulx en Velin Menu grand
LUNDI	Déjeuner Purée d'haricots beurre Compote pomme banane du chef	Déjeuner Sauté de volaille (français) Purée d'haricots beurre Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Déjeuner Salade de perles Blanquette de volaille française à l'ancienne Petits pois au jus Camembert BIO Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Goûter Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Goûter Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef Galettes St Michel
MARDI			
MERCREDI	Déjeuner Purée de petits pois BIO Compote de pommes BIO du chef	Déjeuner Omelette nature Purée de petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Déjeuner Salade de riz Tortillas pomme de terre et oignons Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Gouda Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Goûter Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Goûter Compote de pommes BIO du chef Pain et croclait
JEUDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO Compote pomme banane du chef	Déjeuner Sauté de bœuf nature Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Déjeuner Salade coleslaw Sauté de bœuf façon bourguignon Purée de pommes de terre Chanteneige BIO Compote pomme banane du chef
	Goûter Compote pomme banane du chef	Goûter Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Goûter Petit suisse BIO Pain et confiture
VENDREDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Purée de poires sans sucre	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Purée de poires sans sucre	Déjeuner Velouté de légumes du chef Filet de colin sauce oseille Torti BIO Petit suisse BIO Fruit
	Goûter Purée de poires sans sucre	Goûter Fromage blanc BIO Purée de poires sans sucre	Goûter Laitage de croissance 1 L Pain et beurre

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
- 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 17 NOVEMBRE 2025 AU 23 NOVEMBRE 2025 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Vaulx en Velin Menu grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Vaulx en Velin Menu grand
LUNDI	Déjeuner Purée de betteraves BIO Compote pomme banane du chef	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 de blé au pistou Filet de poisson sauce ensoleillée Carottes BIO à la crème BIO Verchicors Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Compote pomme banane du chef Pain et chanteneige BIO
MARDI	Déjeuner Purée de courge fraîche Compote de pommes BIO du chef	Emincé de volaille label rouge nature Purée de courge fraîche Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Chou blanc frais BIO vinaigrette Emincé de volaille basquaise (français) Semoule BIO Petit Moulé Nature Compote de pommes BIO du chef
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Pain et beurre
MERCREDI	Déjeuner Purée de brocolis BIO Compote pomme banane du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de brocolis BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Salade de pâtes tricolores Filet de colin sauce oseille Epinards hachés BIO Saint paulin Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Laitage de croissance 1 L Compote pomme banane du chef Madeleine
JEUDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Compote de pommes BIO du chef	Jambon blanc Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Velouté de légumes du chef Jambon blanc Gratin de crozets au fromage à tartiflette Fromage blanc BIO Fruits BIO de saison
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Pain et confiture
VENDREDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO Compote de poires du chef	Omelette nature Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Carottes râpées et coriande Omelette au coulis de tomate Riz BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef
	Goûter Compote de poires du chef	Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Petit suisse BIO Gâteau noix de coco du chef Compote maison de poires

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 24 NOVEMBRE 2025 AU 30 NOVEMBRE 2025 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Vaulx en Velin Menu grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Vaulx en Velin Menu grand
LUNDI	Déjeuner Purée de petits pois BIO Compote pomme banane du chef	Sauté de volaille (français) Purée de petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Céleri frais BIO râpé vinaigrette Sauté de volaille à la dijonnaise (local) Haricots blanc à la tomate Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef
	Goûter Compote pomme banane du chef	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Fruits BIO de saison Pain et samos
MARDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Velouté de légumes du chef Filet de poisson sauce estragon Poireaux frais et Pommes de terre béchamel Camembert BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef Gaufrette vanille
MERCREDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Compote de poires du chef	Oeuf dur BIO Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de poires du chef	Salade de choux fleur vinaigrette Oeufs BIO à la béchamel Jardinière de légumes Tomme du Trièves BIO Fruits BIO de saison
	Goûter Compote de poires du chef	Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Compote de poires du chef Pain et vache qui rit BIO
JEUDI	Déjeuner Purée de choux fleurs BIO Compote pomme banane du chef	Sauté de bœuf nature Purée de choux fleurs BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Carottes râpées BIO Tajine de boeuf Purée de courges Yaourt nature BIO Gâteau du chef à la fleur d'oranger
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Laitage de croissance 1 L Pain et confiture
VENDREDI	Déjeuner Purée de courge fraîche Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de courge fraîche Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Duo de choux frais Blanquette de poisson Pâtes BIO Tartare ail et fines herbes Compote de pommes BIO du chef
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature 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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 DÉCEMBRE 2025 AU 7 DÉCEMBRE 2025 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Vaulx en Velin Menu grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Vaulx en Velin Menu grand
LUNDI	Déjeuner Purée de brocolis BIO Compote de pommes BIO du chef	Rôti de porc nature Purée de brocolis BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Potage crecy Rôti de porc aux herbes Semoule BIO Fromage blanc BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Pain et beurre
MARDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Compote de poires du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Salade de pépinettes Filet de poisson sauce paprika Epinards hachés BIO Chanteneige BIO Fruits BIO de saison
	Goûter Compote de poires du chef	Fromage blanc BIO Compote de poires du chef	Fromage blanc BIO Pain et confiture
MERCREDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO Compote pomme banane du chef	Sauté de volaille (français) Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Salade de riz BIO Sauté de volaille sauce forestière(français) Blettes à la béchamel Emmental BIO Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Laitage de croissance 1 L Compote pomme banane du chef Petits beurres
JEUDI	Déjeuner Purée de courge fraîche Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de courge fraîche Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Coleslaw BIO du chef Filet de colin sauce crème Gratin de pommes de terre façon Dauphinois Cantal AOP Compote de pommes BIO du chef Yaourt nature BIO Fruit Gâteau du chef à l'ananas (goûter)
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Compote de pommes BIO du chef	Compote de pommes BIO du chef
VENDREDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO Compote de poires du chef	Oeufs durs Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Betteraves en salade Oeufs durs à la piperade Riz BIO Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Compote de poires du chef	Fromage blanc BIO Compote de poires du chef	Compote de poires du chef Pain et vache qui rit BIO

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
- 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 8 DÉCEMBRE 2025 AU 14 DÉCEMBRE 2025 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Vaulx en Velin Menu grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Vaulx en Velin Menu grand
LUNDI	Déjeuner Purée de betteraves BIO Compote de pommes BIO du chef	Emincé de volaille label rouge nature Purée de betteraves BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Maïs BIO en salade Sauté de volaille sauce safranée (français) Julienne de légumes Tartare ail et fines herbes Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Fromage blanc BIO Pain et chocolat tablette
MARDI	Déjeuner Purée carottes fraîches BIO Compote pomme banane du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée carottes fraîches BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Taboulé Filet de colin sauce citron Brocolis à la béchamel Carré du Trièves BIO Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Laitage de croissance 1 L Compote pomme banane du chef Madeleine
MERCREDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO Compote de poires du chef	Sauté de bœuf nature Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Carottes râpées fraîches Sauté de bœuf façon bourguignon Boullghour BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef
	Goûter Compote de poires du chef	Fromage blanc BIO Compote de poires du chef	Fromage les Fripons Fruits BIO de saison Pain
JEUDI	Déjeuner Purée de courge fraîche Compote pomme banane du chef	Omelette nature fraîche Purée de courge fraîche Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Chou blanc frais BIO vinaigrette Omelette nature fraîche Purée aux 3 légumes Tomme blanche Gâteau du chef aux myrtilles
	Goûter Compote pomme banane du chef	Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Petit suisse BIO Pain et confiture
VENDREDI	Déjeuner Purée d'haricots beurre Compote de pommes BIO du chef	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	Velouté de courges Carré de poisson Pâtes BIO Fromage blanc BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Compote de pommes BIO du chef Pain et chanteneige

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
- 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 15 DÉCEMBRE 2025 AU 21 DÉCEMBRE 2025 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Vaulx en Velin Menu grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Vaulx en Velin Menu grand
LUNDI	Déjeuner Purée de courge fraîche Compote de poires du chef	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon Purée de courge fraîche Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Déjeuner Macédoine vinaigrette Filet de poisson sauce julienne Purée de pommes de terre Chanteneige BIO Fruits BIO de saison Yaourt nature BIO Pain et confiture
	Goûter Compote de poires du chef	Goûter Compote de poires du chef	Goûter Compote de poires du chef
MARDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO Compote de pommes BIO du chef	Déjeuner Sauté de veau nature Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Déjeuner Salade de boulghour BIO Sauté de veau au jus Epinards hachés BIO Camembert BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Goûter Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Goûter Petit suisse BIO Fruit Petits beurrés
MERCREDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Compote de poires du chef	Déjeuner Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Déjeuner Salade de pâtes BIO Filet de lieu sauce citron Haricots verts BIO persillés Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Compote de poires du chef	Goûter Fromage blanc BIO Compote de poires du chef	Goûter Compote de poires du chef Pain et vache qui rit BIO
JEUDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO Compote pomme banane du chef	Déjeuner Sauté de volaille (français) Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Déjeuner Velouté de potiron du chef Noisette de poulet sauce suprême Pommes duchesse Petit suisse BIO Clémentine et gourmandise de Noël Papillote
	Goûter Compote pomme banane du chef	Goûter Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Goûter Laitage de croissance 1 L Roulé du chef chocolat vanille Compote maison de pomme banane
VENDREDI	Déjeuner Purée de brocolis BIO Compote de pommes BIO du chef	Déjeuner Omelette nature Purée de brocolis BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Déjeuner Carottes râpées BIO Omelette au coulis de tomate Coquillettes BIO Edam Compote de pommes BIO du chef
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Goûter Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Goûter Fromage blanc BIO Pain et beurre

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 22 DÉCEMBRE 2025 AU 28 DÉCEMBRE 2025 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Vaulx en Velin Menu grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Vaulx en Velin Menu grand
LUNDI	Déjeuner Purée de navets Purée de poires sans sucre	Filet de poisson au court bouillon Purée de navets Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Purée de poires sans sucre	Maïs BIO en salade Filet de colin sauce citron Printanière de légumes Vache picon Fruits BIO de saison
	Goûter Purée de poires sans sucre	Fromage blanc BIO Purée de poires sans sucre	Fromage blanc BIO Purée de poires sans sucre Galettes St Michel
MARDI	Déjeuner Purée de choux fleurs BIO Compote de Pommes BIO	Oeufs durs Purée de choux fleurs BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de Pommes BIO	Betteraves en salade Chili sin carne Riz BIO Fraidou Fruit
	Goûter Compote de Pommes BIO	Yaourt nature BIO Compote de Pommes BIO	Yaourt nature BIO Compote de Pommes BIO Gaufrette vanille
MERCREDI	Déjeuner Purée de petits pois BIO Purée pomme banane sans sucre	Porc nature Purée de petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Purée pomme banane sans sucre	Velouté de légumes du chef Sauté de porc forestier * Lentilles au jus Camembert Fruit
	Goûter Purée pomme banane sans sucre	Petit suisse BIO Purée pomme banane sans sucre	Petit suisse BIO Pain et chocolat tablette
JEUDI	Déjeuner		
	Goûter		
VENDREDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Compote de Pommes BIO	Sauté de volaille (français) Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de Pommes BIO	Taboulé Sauté de volaille française aux olives Carottes persillées Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Compote de Pommes BIO	Petit suisse BIO Compote de Pommes BIO	Compote de Pommes BIO Pain et kiri

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
- 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 DÉCEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026 |

1. Menu bébé 2. Menu petit 3. Vaulx en Velin Menu grand

	1. Menu bébé	2. Menu petit	3. Vaulx en Velin Menu grand
LUNDI	Déjeuner Purée de petits pois BIO Purée de poires sans sucre	Filet de poisson au court bouillon Purée de petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Purée de poires sans sucre	Macédoine vinaigrette Lasagnes de légumes Fromage fondu le carré Fruits BIO de saison
	Goûter Purée de poires sans sucre	Petit suisse BIO Purée de poires sans sucre	Petit suisse BIO Purée de poires sans sucre Madeleine
MARDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Purée pomme banane sans sucre	Sauté de volaille (français) Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Purée pomme banane sans sucre	Salade de haricots verts BIO Tajine de poulet au citron (français) Semoule BIO Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Purée pomme banane sans sucre	Fromage blanc BIO Purée pomme banane sans sucre	Fromage blanc BIO Pain et confiture
MERCREDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO Compote de Pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de Pommes BIO	Salade de pâtes BIO Filet de lieu sauce ciboulette Choux fleurs persillés Bûchette mélangée Fruit
	Goûter Compote de Pommes BIO	Petit suisse BIO Compote de Pommes BIO	Petit suisse BIO Compote de Pommes BIO Petit cake au chocolat
JEUDI	Déjeuner		
	Goûter		
VENDREDI	Déjeuner Purée de courge fraîche Compote de Pommes BIO	Jambon blanc Purée de courge fraîche Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de Pommes BIO	Salade de lentilles aux échalotes Jambon blanc Purée de courges Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Compote de Pommes BIO	Fromage blanc BIO Compote de Pommes BIO	Compote de Pommes BIO Pain et St Bricet

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
- 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 !

