

## MENUS '4 SAISONS' | DU 23 FÉVRIER 2026 AU 1 MARS 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<br>Purée de navets<br>Compote de poires du chef                               | Omelette <b>BIO</b><br>Purée de navets<br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                                               | Taboulé <b>BIO</b><br>Omelette <b>BIO</b><br>Haricots verts persillés<br>Chanteneige <b>BIO</b><br>Fruit                              |
|          | Goûter<br>Compote de poires du chef                                                    | Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                                                                                                                               | Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef<br>Pain et confiture                                                            |
| MARDI    | Déjeuner<br>Purée de carottes <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef       | Porc nature<br>Purée de carottes <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                              | Carottes râpées <b>BIO</b><br>Colombo de porc<br>Boulghour <b>BIO</b><br>Brie<br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                 |
|          | Goûter<br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                         | Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                                                                                                     | Laitage de croissance 1 L<br>Fruits <b>BIO</b> de saison<br>Pain et chocolat tablette                                                 |
| MERCREDI | Déjeuner<br>Purée d'épinards <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                | Filet de poisson au court bouillon<br>Purée d'épinards <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                | Betteraves <b>BIO</b> en salade<br>Filet de colin sauce provençale<br>Torti <b>BIO</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Fruit           |
|          | Goûter<br>Compote pomme banane du chef                                                 | Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                                                                                                                            | Compote pomme banane du chef<br>Pain et chanteneige <b>BIO</b>                                                                        |
| JEUDI    | Déjeuner<br>Purée de brocolis <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                  | Sauté de bœuf nature<br>Purée de brocolis <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                                 | Potage parmentier<br>Sauté de bœuf au jus<br>Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)<br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Fruit |
|          | Goûter<br>Compote de poires du chef                                                    | Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                                                                                                                               | Yaourt nature <b>BIO</b><br>Gâteau du chef framboise et speculoos<br>Compote maison de poires                                         |
| VENDREDI | Déjeuner<br>Purée de haricots verts <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef | Filet de poisson au court bouillon<br>Purée de haricots verts <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef | Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme)<br>Poisson à la mexicaine<br>Riz <b>BIO</b><br>Gouda<br>Fruit<br>TEX MEX                     |
|          | Goûter<br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                         | Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                                                                                                     | Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef<br>Petits beurrés                                                     |

#### 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 2 MARS 2026 AU 8 MARS 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    | <b>Déjeuner</b><br>Purée carottes fraîches <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef | <b>Déjeuner</b><br>Sauté de boeuf <b>BIO</b> nature<br>Purée carottes fraîches <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef | <b>Déjeuner</b><br>Salade de pommes de terre<br>Sauté de boeuf <b>BIO</b> au paprika<br>Carottes fraîches <b>BIO</b> persillées<br>Mimolette<br>Fruit            |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote pomme banane du chef                                         | <b>Goûter</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                                                                                                                     | <b>Goûter</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef<br>Pain et beurre                                                                       |
| MARDI    | <b>Déjeuner</b><br>Purée d'artichaut<br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef          | <b>Déjeuner</b><br>Filet de poisson au court bouillon<br>Purée d'artichaut<br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef        | <b>Déjeuner</b><br>Salade d'haricots beurre<br>Filet de poisson sauce moutarde<br>Petits pois au jus<br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Fruit                        |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                 | <b>Goûter</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                                                                                            | <b>Goûter</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef<br>Pain et St Morêt                                                                                        |
| MERCREDI | <b>Déjeuner</b><br>Purée de petits pois <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef       | <b>Déjeuner</b><br>Sauté de veau nature<br>Purée de petits pois <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                    | <b>Déjeuner</b><br>Chou blanc frais <b>BIO</b> vinaigrette<br>Sauté de veau au paprika (français)<br>Purée de courges<br>Cantal AOP<br>Compote de poires du chef |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de poires du chef                                            | <b>Goûter</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                                                                                                                       | <b>Goûter</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Fruit<br>Gâteau au yaourt du chef                                                                                   |
| JEUDI    | <b>Déjeuner</b><br>Purée de choux fleurs <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef   | <b>Déjeuner</b><br>Omelette nature<br>Purée de choux fleurs <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                    | <b>Déjeuner</b><br>Salade de pâtes <b>BIO</b><br>Quenelles sauce blanche<br>Poireaux frais et Pommes de terre<br>béchamel<br>Fromage fondu le carré<br>Fruit     |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote pomme banane du chef                                         | <b>Goûter</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                                                                                                                     | <b>Goûter</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef<br>Pain et confiture                                                                    |
| VENDREDI | <b>Déjeuner</b><br>Purée d'haricots beurre<br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef    | <b>Déjeuner</b><br>Filet de poisson au court bouillon<br>Purée d'haricots beurre<br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  | <b>Déjeuner</b><br>Velouté de légumes du chef<br>Filet de lieu sauce ciboulette<br>Semoule <b>BIO</b><br>Bûchette mélangée<br>Fruit                              |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                 | <b>Goûter</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                                                                                            | <b>Goûter</b><br>Laitage de croissance 1 L<br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef<br>Galettes St Michel                                                         |

#### 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



#### Ingédients :

- 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 9 MARS 2026 AU 15 MARS 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    | <b>Déjeuner</b><br>Purée de brocolis <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef    | <b>Déjeuner</b><br>Filet de poisson au court bouillon<br>Purée de brocolis <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                                                         | <b>Déjeuner</b><br>Salade coleslaw<br>Filet de colin sauce curry<br>Petits pois au jus<br>Carré du Trièves <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef         |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote pomme banane du chef                                      | <b>Goûter</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                                                                                                                                                                        | <b>Goûter</b><br>Laitage de croissance 1 L<br>Fruits <b>BIO</b> de saison<br>Madeleine                                                                        |
| MARDI    | <b>Déjeuner</b><br>Purée d'épinards <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef        | <b>Déjeuner</b><br>Sauté de volaille (français)<br>Purée d'épinards <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                                                                    | <b>Déjeuner</b><br>Maïs en salade<br>Sauté de volaille française aux olives<br>Purée de céleri<br>Tomme blanche<br>Fruit                                      |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de poires du chef                                         | <b>Goûter</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                                                                                                                                                                           | <b>Goûter</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef<br>Pain et chocolat tablette                                                           |
| MERCREDI | <b>Déjeuner</b><br>Purée de courge fraîche<br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef | <b>Déjeuner</b><br>Oeuf dur <b>BIO</b><br>Purée de courge fraîche<br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef<br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef | <b>Déjeuner</b><br>Salade de blé à l'orientale<br>Oeufs <b>BIO</b> à la béchamel<br>Brocolis persillés<br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Fruit                   |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                              | <b>Goûter</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                                                                                                                                                                            | <b>Goûter</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef<br>Pain et vache picon                                                                                  |
| JEUDI    | <b>Déjeuner</b><br>Purée de carottes <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef    | <b>Déjeuner</b><br>Filet de poisson au court bouillon<br>Purée de carottes <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                                                         | <b>Déjeuner</b><br>Fenouil émincé vinaigrette<br>Cubes de saumon sauce aurore<br>Pommes vapeur<br>Fromage blanc nature<br>Gâteau à la rhubarbe et aux amandes |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote pomme banane du chef                                      | <b>Goûter</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                                                                                                                                                                         | <b>Goûter</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Fruit<br>Pain et beurre                                                                                           |
| VENDREDI | <b>Déjeuner</b><br>Purée de haricots verts <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef | <b>Déjeuner</b><br>Sauté de bœuf nature<br>Purée de haricots verts <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                                                                     | <b>Déjeuner</b><br>Pizza fraîche au fromage<br>Rôti de boeuf paleron (VBF)<br>Epinards hachés <b>BIO</b><br>Tartare nature<br>Fruit                           |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de poires du chef                                         | <b>Goûter</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                                                                                                                                                                           | <b>Goûter</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef<br>Petits beurrés                                                                      |

#### 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 16 MARS 2026 AU 22 MARS 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    | <b>Déjeuner</b><br>Purée de betteraves <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef | Emincé de volaille nature crêche<br>Purée de betteraves <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef | Radis émincés en salade<br>Emincé de Volaille à la Crème (français)<br>Ecrasé de pommes de terre <b>BIO</b> du chef<br>Cantal AOP<br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef<br>Sauce dips<br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Fruit<br>Pain et chocolat tablette |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                     | Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                                                                                             | Fruit<br>Pain et chocolat tablette                                                                                                                                                                                                                        |
| MARDI    | <b>Déjeuner</b><br>Purée de choux fleurs <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef       | Jambon blanc<br>Purée de choux fleurs <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                          | Salade de perles<br>Oeufs <b>BIO</b> à la béchamel<br>Chou fleur <b>BIO</b> béchamel<br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Fruit                                                                                                                                 |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote pomme banane du chef                                             | Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                                                                                                                      | Compote pomme banane du chef<br>Pain et chanteneige <b>BIO</b>                                                                                                                                                                                            |
| MERCREDI | <b>Déjeuner</b><br>Purée de carottes <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef              | Filet de poisson au court bouillon<br>Purée de carottes <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef            | Taboulé <b>BIO</b><br>Filet de lieu sauce citron<br>Ratatouille<br>Emmental<br>Fruit                                                                                                                                                                      |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de poires du chef                                                | Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                                                                                                                        | Laitage de croissance 1 L<br>Compote de poires du chef<br>Madeleine                                                                                                                                                                                       |
| JEUDI    | <b>Déjeuner</b><br>Purée d'épinards <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef            | Sauté de bœuf nature<br>Purée d'épinards<br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                                  | Céleri râpé frais <b>BIO</b> rémoulade<br>Sauté de bœuf au jus<br>Purée de carottes<br>Vache picon<br>Compote pomme banane du chef                                                                                                                        |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote pomme banane du chef                                             | Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                                                                                                                     | Fromage blanc <b>BIO</b><br>Fruit<br>Gâteau du chef à l'ananas (goûter)                                                                                                                                                                                   |
| VENDREDI | <b>Déjeuner</b><br>Purée d'haricots beurre<br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef        | Filet de poisson au court bouillon<br>Purée d'haricots beurre<br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef     | Potage parmentier<br>Filet de poisson sauce estragon<br>Coquillettes <b>BIO</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Fruits <b>BIO</b> de saison                                                                                                                |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                     | Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                                                                                              | Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef<br>Pain et confiture                                                                                                                                                                      |

#### 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 23 MARS 2026 AU 29 MARS 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    | <b>Déjeuner</b><br>Purée de brocolis <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef               | <b>Déjeuner</b><br>Sauté de veau nature<br>Purée de brocolis <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                        | <b>Déjeuner</b><br>Salade de pomme de terre <b>BIO</b><br>Blanquette de Veau du chef<br>Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)<br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Fruit  |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de poires du chef                                                 | <b>Goûter</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                                                                                                                          | <b>Goûter</b><br>Compote de poires du chef<br>Pain et vache qui rit <b>BIO</b>                                                                                         |
| MARDI    | <b>Déjeuner</b><br>Purée de petits pois <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef | <b>Déjeuner</b><br>Omelette <b>BIO</b><br>Purée de petits pois <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef            | <b>Déjeuner</b><br>Betteraves <b>BIO</b> en salade<br>Omelette <b>BIO</b> à la sauce tomate<br>Semoule <b>BIO</b><br>Pavé frais<br>Fruit                               |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                      | <b>Goûter</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                                                                                              | <b>Goûter</b><br>Laitage de croissance 1 L<br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef<br>Petits beurres                                                                   |
| MERCREDI | <b>Déjeuner</b><br>Purée de haricots verts <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef      | <b>Déjeuner</b><br>Filet de poisson au court bouillon<br>Purée de haricots verts <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef | <b>Déjeuner</b><br>Salade d'haricots beurre<br>Filet de colin sauce curry<br>Farfalles à la tomate<br>Gouda<br>Fruits <b>BIO</b> de saison                             |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote pomme banane du chef                                              | <b>Goûter</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                                                                                                                      | <b>Goûter</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef<br>Pain et chocolat tablette                                                                 |
| JEUDI    | <b>Déjeuner</b><br>Purée de carottes <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef               | <b>Déjeuner</b><br>Sauté de volaille (français)<br>Purée carottes fraîches <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef          | <b>Déjeuner</b><br>Duo de choux frais<br>Sauté de volaille sauce paëlla (français)<br>Riz <b>BIO</b><br>Camembert<br>Compote pomme abricot                             |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de poires du chef                                                 | <b>Goûter</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                                                                                                                          | <b>Goûter</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Fruit<br>Pain et beurre                                                                                                    |
| VENDREDI | <b>Déjeuner</b><br>Purée de navets<br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                 | <b>Déjeuner</b><br>Filet de poisson au court bouillon<br>Purée de navets<br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef             | <b>Déjeuner</b><br>Carottes râpées fraîches<br>Filet de poisson sauce paprika<br>Petits pois au jus<br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                      | <b>Goûter</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                                                                                              | <b>Goûter</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Fruit<br>Gâteau du chef à la fleur d'oranger                                                                              |

#### 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 30 MARS 2026 AU 5 AVRIL 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<br>Purée de haricots verts <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef | Omelette nature<br>Purée de haricots verts <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef         | Taboulé <b>BIO</b><br>Quenelles <b>BIO</b> sauce blanche<br>Epinards hachés <b>BIO</b><br>Emmental <b>BIO</b><br>Fruits <b>BIO</b> de saison                                                                                                                                       |
|          | Goûter<br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                         | Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                                                                                          | Laitage de croissance 1 L<br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef<br>Madeleine                                                                                                                                                                                                     |
| MARDI    | Déjeuner<br>Purée de choux fleurs <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef           | Rôti de volaille nature<br>Purée de choux fleurs <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef            | Salade de riz <b>BIO</b><br>Rôti de volaille sauce forestière<br>Haricots verts <b>BIO</b> à l'ail<br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Fruit                                                                                                                                             |
|          | Goûter<br>Compote pomme banane du chef                                                 | Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                                                                                                                 | Compote pomme banane du chef<br>Pain et chanteneige <b>BIO</b>                                                                                                                                                                                                                     |
| MERCREDI | Déjeuner<br>Purée carottes fraîches <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef            | Filet de poisson au court bouillon<br>Purée carottes fraîches <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef | Salade de pois chiches à l'italienne<br>Filet de lieu sauce citron<br>Carottes fraîches <b>BIO</b> persillées<br>Fourme d'Ambert AOP<br>Fruit                                                                                                                                      |
|          | Goûter<br>Compote de poires du chef                                                    | Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                                                                                                                    | Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef<br>Galettes St Michel                                                                                                                                                                                                        |
| JEUDI    | Déjeuner<br>Purée d'épinards <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef        | Sauté de veau nature<br>Purée d'épinards<br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                      | Radis émincés en salade<br>Sauté de veau au jus<br>Flageolets au jus<br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Gâteau au chocolat du chef<br>Oeufs de Pâques en chocolat <br>Fruits <b>BIO</b> de saison |
|          | Goûter<br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                         | Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                                                                                          | Pain et carré frais                                                                                                                                                                                                                                                                |
| VENDREDI | Déjeuner<br>Purée d'artichaut<br>Compote pomme banane du chef                          | Filet de poisson au court bouillon<br>Purée d'artichaut<br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef               | Macédoine vinaigrette<br>Filet de poisson sauce moutarde<br>Penne regate<br>Carré du Trièves <b>BIO</b><br>Ananas frais                                                                                                                                                            |
|          | Goûter<br>Compote pomme banane du chef                                                 | Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                                                                                                                 | Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef<br>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 6 AVRIL 2026 AU 12 AVRIL 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  
Goûter

MARDI

Déjeuner  
Goûter

MERCREDI

Déjeuner  
Goûter

JEUDI

Déjeuner  
Goûter

VENREDI

Déjeuner  
Goûter

Purée d'épinards **BIO**  
Compote de poires du chef



Compote de poires du chef



Purée de courgettes **BIO**  
Compote de Pommes **BIO**



Compote de Pommes **BIO**



Purée de carottes **BIO**  
Purée de pommes poires **BIO**



Purée de pommes poires **BIO**



Purée de petits pois **BIO**  
Compote pomme banane du chef



Compote pomme banane du chef



Sauté de volaille (français)  
Purée d'épinards **BIO**  
Purée de pommes de terre **BIO**  
Fromage blanc **BIO**  
Compote de poires du chef



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



Filet de poisson au court bouillon  
Purée de courgettes **BIO**  
Purée de pommes de terre **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Compote de Pommes **BIO**



Fromage blanc **BIO**  
Compote de Pommes **BIO**



Egrené de boeuf VBF nature  
Purée de carottes **BIO**  
Purée de pommes de terre **BIO**  
Petit suisse **BIO**  
Purée de pommes poires **BIO**



Yaourt nature **BIO**  
Purée de pommes poires **BIO**



Oeuf dur **BIO**  
Purée de petits pois **BIO**  
Purée de pommes de terre **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Compote pomme banane du chef



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



Lentille **BIO** en salade  
Sauté de volaille française aux olives  
Poêlée multicolore  
Fromage blanc **BIO**  
Fruit



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



Salade de pomme de terre **BIO**  
Filet de poisson sauce crème  
Jeunes carottes au jus  
Tartare ail et fines herbes  
Fruit



Fromage blanc **BIO**  
Compote de Pommes **BIO**  
Pain et confiture



Chou blanc frais vinaigrette  
Sauce bolognaise  
Gnocchis  
Bûchette mélangée  
Purée de pommes poires **BIO**



Yaourt nature **BIO**  
Fruit  
Petits beurres



Carottes râpées **BIO**  
Oeufs **BIO** à la béchamel  
Purée de patate douce  
Yaourt nature **BIO**  
Compote pomme banane du chef



Laitage de croissance 1 L  
Fruit  
Gâteau du chef aux myrtilles (goûter)



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 13 AVRIL 2026 AU 19 AVRIL 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    | <b>Déjeuner</b><br>Purée de choux fleurs <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef | Omelette nature fraîche<br>Purée de choux fleurs <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef    | Salade de haricots verts<br>Omelette nature fraîche<br>Riz <b>BIO</b> à la tomate<br>Cantal AOP<br>Fruit                                                   |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                       | Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                                                                                           | Laitage de croissance 1 L<br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef<br>Pain et confiture                                                                     |
| MARDI    | <b>Déjeuner</b><br>Purée d'épinards <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                 | Filet de poisson au court bouillon<br>Purée d'épinards <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef         | Salade de blé à l'orientale<br>Cube de poisson sauce basquaise<br>Epinards hachés <b>BIO</b><br>Chanteneige <b>BIO</b><br>Fruit                            |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de poires du chef                                                  | Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                                                                                                                     | Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef<br>Pain et chocolat tablette                                                                         |
| MERCREDI | <b>Déjeuner</b><br>Purée de petits pois <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef          | Sauté de bœuf nature<br>Purée de petits pois <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                 | Betteraves <b>BIO</b> en salade<br>Tajine de boeuf<br>Semoule <b>BIO</b><br>Camembert<br>Fruit                                                             |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote pomme banane du chef                                               | Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef                                                                                                                  | Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote pomme banane du chef<br>Galettes St Michel                                                                             |
| JEUDI    | <b>Déjeuner</b><br>Purée de carottes <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                | Filet de poisson au court bouillon<br>Purée de carottes <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef        | Concombre frais râpé HVE vinaigrette<br>Filet de poisson sauce tomate basilic<br>Pâtes <b>BIO</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de poires du chef                                                  | Petit suisse <b>BIO</b><br>Compote de poires du chef                                                                                                                      | Fruits <b>BIO</b> de saison<br>Pain et tartare nature                                                                                                      |
| VENDREDI | <b>Déjeuner</b><br>Purée de courgettes <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef   | Sauté de volaille (français)<br>Purée de courgettes <b>BIO</b><br>Purée de pommes de terre <b>BIO</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef | Taboulé <b>BIO</b><br>Sauté de volaille au jus<br>Courgettes basquaise<br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Fruit                                                |
|          | <b>Goûter</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                       | Fromage blanc <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef                                                                                                          | Yaourt nature <b>BIO</b><br>Gâteau du chef au yaourt<br>Compote de pommes <b>BIO</b> maison                                                                |

#### 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 !

