



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 26 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 Purée de haricots verts BIO Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Macédoine vinaigrette Filet de colin sauce 4 épices Pommes de terre BIO vapeur Fromage fondu le carré Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote pommes cassis Pain et chocolat tablette
MARDI	Déjeuner Purée de choux fleurs BIO Compote de poires du chef	Oeuf dur BIO Purée de choux fleurs BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Salade de blé à l'orientale Oeufs BIO à la béchamel Chou fleur BIO béchamel Edam Fruit
	Goûter Compote de poires du chef	Fromage blanc BIO Compote de poires du chef	Fromage blanc BIO Compote de poires du chef Petits beurres
MERCREDI	Déjeuner Purée d'haricots beurre Compote pomme banane du chef	Sauté de veau nature Purée d'haricots beurre Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Betteraves BIO en salade Sauté de veau au jus Semoule BIO Brie Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef Pain et confiture
JEUDI	Déjeuner Purée carottes fraîches BIO Compote de pommes BIO du chef	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	Salade de pâtes BIO Filet de poisson sauce ensoleillée Carottes fraîches BIO persillées Yaourt nature 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
VENDREDI	Déjeuner Purée de betteraves BIO Compote pomme banane du chef	Sauté de volaille (français) Purée de betteraves BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Radis émincés en salade Sauté de volaille au jus Riz BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Laitage de croissance 1 L Gâteau du chef à la fleur d'oranger Fruit BIO (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 :

- 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 AVRIL 2026 AU 3 MAI 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 courgettes BIO Compote de pommes BIO du chef	Omelette Purée de courgettes BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Salade de pomme de terre BIO Omelette au coulis de tomate Purée aux 3 légumes Cantal AOP Fruits BIO de saison
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef Galette St Michel
MARDI	Déjeuner	Purée de petits pois BIO Compote de poires du chef	Sauté de volaille (français) Purée de petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Carottes râpées BIO Sauté de volaille au jus Lentilles au jus Bûche du pilat Compote de poires du chef
	Goûter	Compote de poires du chef	Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Petit suisse BIO Fruit Pain et chocolat tablette
MERCREDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Tomates fraîches BIO rondelle Blanquette de poisson Courgettes persillées Petit suisse BIO Gâteau du chef au yaourt
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Fruits BIO de saison Pain et Petit moulé
JEUDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO Compote pomme banane du chef	Sauté de boeuf BIO nature Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Concombre vinaigrette Sauté de boeuf BIO à la provençale Gnocchis Camembert BIO Compote pomme banane du chef
	Goûter	Compote pomme banane du chef	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Laitage de croissance 1 L Fruits BIO de saison Pain et beurre
VENDREDI	Déjeuner			
	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 :

- 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 4 MAI 2026 AU 10 MAI 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 haricots verts BIO Compote de pommes BIO du chef	Sauté de veau nature Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Betteraves en salade Sauté de veau au jus Petits pois au jus Fromage fondu le carré Fruit
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef Madeleine
MARDI	Déjeuner	Purée de courgettes BIO Compote pommes cassis	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pommes cassis	Céleri frais râpé vinaigrette Filet de colin sauce citron Purée de patate douce Fromage blanc BIO Fruits BIO de saison
	Goûter	Compote pommes cassis	Yaourt nature BIO Compote pommes cassis	Compote pommes cassis Pain et chanteneige BIO
MERCREDI	Déjeuner	Purée de choux fleurs BIO Purée de pommes abricots BIO	Omelette BIO Purée de choux fleurs BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Purée de pommes abricots BIO	Carottes râpées BIO Omelette BIO Semoule BIO Coulommiers Purée de pommes abricots BIO
	Goûter	Purée de pommes abricots BIO	Petit suisse BIO Purée de pommes abricots BIO	Laitage de croissance 1 L Fruits BIO de saison Pain et confiture
JEUDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Compote pomme banane du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Taboulé BIO Filet de colin sauce curry Haricots beurre à l'ail Petit suisse BIO Fruit
	Goûter	Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Tartare ail et fines herbes Compote pomme banane du chef Pain
VENDREDI	Déjeuner			
	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
- 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 11 MAI 2026 AU 17 MAI 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 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	Maïs BIO en salade Oeufs BIO à la béchamel Epinards hachés BIO Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Compote de pommes BIO du chef Pain et St Bricet
MARDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Purée pomme fraise	Egrené de boeuf VBF nature Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Purée pomme fraise	Courgettes râpées nature Sauce bolognaise Purée de patate douce Chanteneige BIO Purée pomme fraise
	Goûter	Purée pomme fraise	Fromage blanc BIO Purée pomme fraise	Fromage blanc BIO Fruit Galette St Michel
MERCREDI	Déjeuner	Purée d'haricots beurre Compote de pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée d'haricots beurre Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO	Concombre vinaigrette Filet de poisson sauce tomate basilic Torsades Bûchette mélangée Fruit
	Goûter	Compote de pommes BIO	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO	Laitage de croissance 1 L Compote de pommes BIO Pain et chocolat tablette
JEUDI	Déjeuner			
	Goûter			
VENDREDI	Déjeuner	Purée de brocolis BIO Compote de pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée de brocolis BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO	
	Goûter	Compote de pommes BIO	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO Galette 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



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 18 MAI 2026 AU 24 MAI 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 haricots verts BIO Compote pomme abricot	Oeuf dur BIO Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme abricot	Carottes râpées BIO Oeufs durs BIO piperade Semoule BIO P'tit cotentin nature Compote pomme abricot Barquette de sauce (menu sans viande)
	Goûter Compote pomme abricot	Yaourt nature BIO Compote pomme abricot	Yaourt nature BIO Fruit Pain et confiture
MARDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO Purée pomme fraise	Emincé de volaille nature crèche Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Purée pomme fraise	Radis émincés en salade Emincé de Volaille à la Crème (français) Gnocchis Vache qui rit BIO Fruit
	Goûter Purée pomme fraise	Fromage blanc BIO Purée pomme fraise	Fromage blanc BIO Purée pomme fraise Pain et beurre
MERCREDI	Déjeuner Purée de courgettes BIO Compote de pêches	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pêches	Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Filet de poisson sauce paprika Carottes persillées Bûche du pilat Fruits BIO de saison
	Goûter Compote de pêches	Petit suisse BIO Compote de pêches	Petit suisse BIO Compote de pêches Madeleine
JEUDI	Déjeuner Purée de brocolis BIO Compote de pommes BIO du chef	Sauté de veau nature Purée de brocolis BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Salade de pommes de terre Sauté de Veau aux olives Petits pois au jus Fromage blanc BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Tartare ail et fines herbes Compote de pommes BIO du chef Pain
VENDREDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Compote pomme banane du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Tomates fraîches BIO rondelle Filet de poisson sauce ensoleillée Riz BIO Tomme blanche Compote pomme banane du chef
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Laitage de croissance 1 L Fruits BIO de saison 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 25 MAI 2026 AU 31 MAI 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

	1. Menu bébé		2. Menu petit		3. Vaulx en Velin Menu grand	
LUNDI	Déjeuner					
	Goûter					
MARDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Salade de lentilles BIO Filet de lieu sauce ciboulette Carottes BIO persillées Yaourt nature BIO Fruit		
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Compote de pommes BIO du chef Pain et ptit cottentin		
MERCREDI	Déjeuner	Purée de chou fleur BIO Compote pommes cassis	Jambon blanc Purée de chou fleur BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pommes cassis	Salade de riz BIO Jambon blanc Poêlée de chou fleur BIO persillé Gouda Fruit		
	Goûter	Compote pommes cassis	Fromage blanc BIO Compote pommes cassis	Fromage blanc BIO Compote pommes cassis Pain et chocolat tablette		
JEUDI	Déjeuner	Purée de haricots verts BIO Compote pomme framboise	Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme framboise	Pastèque Blanquette de poisson Semoule BIO Chanteneige BIO Compote pomme framboise		
	Goûter	Compote pomme framboise	Petit suisse BIO Compote pomme framboise	Petit suisse BIO Fruit Petits beurres		
VENDREDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO Compote de pommes BIO du chef	Sauté de veau nature Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Salade de haricots verts Sauté de veau au jus Gnocchis Fromage blanc BIO Fruit		
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Laitage de croissance 1 L Compote de pommes BIO du chef 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 1 JUIN 2026 AU 7 JUIN 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 Compote de pommes BIO du chef	Omelette BIO Purée de petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Salade de perles Omelette BIO Epinards hachés BIO Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Compote pomme abricot Pain et samos
MARDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO Compote pomme banane du chef	Sauté de volaille (français) Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Céleri frais râpé vinaigrette Blanquette de volaille française à l'ancienne Semoule BIO Mimolette Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef Galettes St Michel
MERCREDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Melon Filet de poisson sauce estragon Coquillettes BIO Coulommiers Compote de pommes BIO du chef
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Laitage de croissance 1 L Fruits BIO de saison Pain et confiture
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 Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Salade de pois chiches à l'italienne Sauté de boeuf au paprika Ratatouille Cantal AOP Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pommes cassis Pain et chocolat tablette
VENDREDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO Compote de poires du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Coleslaw BIO du chef Filet de poisson sauce safranée Purée aux 3 légumes Vache picon Brownies du chef
	Goûter Compote de poires du chef	Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Petit suisse BIO Fruit 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 8 JUIN 2026 AU 14 JUIN 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 carottes BIO Compote pomme banane du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Concombres frais à la ciboulette Blanquette de poisson Riz BIO à la tomate Fromage frais fondu croclait Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef Pain et chocolat tablette
MARDI	Déjeuner Purée de petits pois BIO Compote de pommes BIO du chef	Oeuf dur BIO Purée de petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Gaspacho Oeufs durs BIO piperade Lentilles au jus Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Compote de pommes BIO du chef Pain et St Bricet
MERCREDI	Déjeuner Purée de haricots verts BIO Compote de poires du chef	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	Carottes râpées BIO Filet de colin sauce curry Blé Petit suisse BIO Compote de poires du chef
	Goûter Compote de poires du chef	Fromage blanc BIO Compote de poires du chef	Laitage de croissance 1 L Gâteau du chef au citron Fruit BIO (goûter)
JEUDI	Déjeuner Purée d'épinards BIO Compote de pommes BIO du chef	Sauté de boeuf BIO nature Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Salade de pâtes BIO Sauté de boeuf aux oignons BIO Courgettes fraîches à la béchamel Camembert BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Petit suisse BIO Compote de pêches Madeleine
VENDREDI	Déjeuner Purée de courgettes BIO Compote pomme banane du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Taboulé BIO Filet de poisson sauce tomate basilic Haricots verts persillés Saint paulin Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef 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 :

- 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 JUIN 2026 AU 21 JUIN 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 haricots verts BIO Compote de poires du chef	Emincé de volaille nature crèche Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Carottes râpées BIO Emincé de volaille sauce safranée (français) Gratin de légumes du jardin Petit suisse BIO Compote de poires du chef
	Goûter	Compote de poires du chef	Fromage blanc BIO Compote de poires du chef	Fromage fondu le carré Fruits BIO de saison Pain
MARDI	Déjeuner	Purée de courgettes BIO Compote pomme banane du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Maïs en salade Filet de lieu sauce crème Brocolis à la béchamel Edam Fruits BIO de saison
	Goûter	Compote pomme banane du chef	Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Petit suisse BIO Compote pomme framboise Pain et confiture
MERCREDI	Déjeuner	Purée d'épinards BIO Compote de pommes BIO du chef	Sauté de bœuf nature Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Concombres frais en salade Tajine de boeuf Boulogne BIO Tomme grise d'Auvergne Purée de pommes abricots BIO
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux pépites de chocolat Fruit de saison
JEUDI	Déjeuner	Purée de carottes BIO Compote pomme banane du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Courgettes fraîches râpées vinaigrette Filet de colin sauce citron Riz BIO Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter	Compote pomme banane du chef	Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Tartare ail et fines herbes Compote pommes cassis Pain
VENDREDI	Déjeuner	Purée de brocolis BIO Compote de pommes BIO du chef	Oeufs durs Purée de brocolis BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef	Melon Oeufs durs Coquillettes BIO Vache picon Compote de pommes BIO du chef
	Goûter	Compote de pommes BIO du chef	Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Laitage de croissance 1 L Crêpe fraîche sucrée Fruit BIO (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 22 JUIN 2026 AU 28 JUIN 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 betteraves BIO Compote de poires du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de betteraves BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Tomate BIO à la croque Filet de poisson sauce estragon Haricots blancs au jus Yaourt nature BIO Compote de poires du chef
	Goûter Compote de poires du chef	Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Fruits BIO de saison Pain et vache qui rit
MARDI	Déjeuner Purée de carottes BIO Compote de pommes BIO du chef	Emincé de volaille nature crêche Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Pastèque Emincé de volaille basquaise (français) Riz BIO à la tomate 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	Laitage de croissance 1 L Fruits BIO de saison Pain et beurre
MERCREDI	Déjeuner Purée de courgettes BIO Compote pomme banane du chef	Omelette BIO Purée de courgettes BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Salade de pâtes tricolores Omelette BIO Courgettes fraîches à la béchamel Camembert Fruits BIO de saison
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme abricot Madeleine
JEUDI	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 Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Salade de riz Sauté de bœuf au jus Ratatouille BIO Saint nectaire AOP Fruit
	Goûter Compote de poires du chef	Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Petit suisse BIO Compote de poires du chef Pain et confiture
VENDREDI	Déjeuner Purée de choux fleurs BIO Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de choux fleurs BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Filet de lieu sauce citron Semoule BIO Fromage blanc BIO Gâteau à l'orange et cannelle FÊTE DES FEMMES
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Fromage les Fripons Fruits BIO de saison Pain

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 29 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 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 d'épinards BIO Compote de pommes BIO du chef	Oeuf dur BIO Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Courgettes fraîches râpées vinaigrette Oeufs BIO à la béchamel Riz BIO Emmental BIO 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 Fruit Pain et beurre
MARDI	Déjeuner Purée de brocolis BIO Compote pomme banane du chef	Sauté de volaille (français) Purée de brocolis BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Salade de pomme de terre BIO Sauté de volaille au curry Légumes couscous Saint paulin BIO Fruits BIO de saison
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme framboise Pain et chocolat tablette
MERCREDI	Déjeuner Purée carottes fraîches BIO Compote de poires du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée carottes fraîches BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Melon Filet de poisson MSC sauce pesto Pâtes 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 du chef à la fleur d'oranger Fruit de saison
JEUDI	Déjeuner Purée d'haricots beurre Compote de pommes BIO du chef	Sauté de veau nature Purée d'haricots beurre Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Salade de blé à l'orientale Sauté de veau au jus Poêlée de légumes BIO Vache qui rit BIO Fruit
	Goûter Compote de pommes BIO du chef	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Laitage de croissance 1 L Compote de pommes BIO du chef Petits beurres
VENDREDI	Déjeuner Purée de courgettes BIO Compote pomme banane du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Salade de pépinettes Filet de poisson au court bouillon Jardinière de légumes Petit suisse BIO Fruit
	Goûter Compote pomme banane du chef	Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Compote de pêches Pain et St Morêt

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 !

