

MENUS '4 SAISONS' | DU 31 AOÛT 2026 AU 6 SEPTEMBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé (2v) 4. Menu morceaux (2v)

		1. Menu diversification	2. Menu mixé (2v)	4. Menu morceaux (2v)
LUNDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de Pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée de brocolis et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Concombre vinaigrette Tajine de poisson Semoule BIO safranée Tomme grise d'Auvergne Purée de pomme HVE du chef
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	Yaourt nature BIO Fruit Petit biscuit BIO à la vanille
MARDI	Déjeuner	Petit pot BIO Patate douce Purée de Pommes BIO	Jambon blanc Purée de courgettes fraîches BIO et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE banane du chef	Salade de pommes de terre Jambon blanc Aubergines fraîches BIO Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoir BIO	Tartare ail et fines herbes Purée de pomme HVE banane du chef Pain
MERCREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de Pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Taboulé Blanquette de poisson Haricots verts BIO à l'ail Cantal Fruit
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoir BIO	Fromage blanc BIO Gâteau au yaourt du chef Compote maison de poires
JEUDI	Déjeuner	Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de Pommes BIO	Sauté de bœuf nature Purée de petits pois BIO Compote de pomme HVE framboise du chef	Pastèque Sauté de bœuf au jus Riz BIO Fromage blanc BIO Compote de pomme HVE framboise du chef
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Yaourt nature BIO Compote de pomme HVE framboise du chef Boudoir BIO	Samos Fruit Pain
VENDREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de Pommes BIO	Omelette BIO Purée de carottes et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Macédoine vinaigrette Omelette BIO à la sauce tomate Carottes CE2 bâtonnets Emmental BIO Fruit
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Pain et chocolat tablette

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- 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 7 SEPTEMBRE 2026 AU 13 SEPTEMBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé (2v) 4. Menu morceaux (2v)

	1. Menu diversification	2. Menu mixé (2v)	4. Menu morceaux (2v)
LUNDI	Déjeuner Petit pot BIO Patate douce Purée de Pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée betteraves et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Carottes râpées BIO Rougail de poisson Pommes de terre BIO vapeur Brie BIO Purée de pomme HVE du chef
	Goûter Purée de Pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	Yaourt nature BIO Fruit Boudoir BIO
MARDI	Déjeuner Petit pot BIO Panais Purée de Pommes BIO	Sauté de volaille Egalim nature Purée de chou romanesco et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Salade de perles Sauté de volaille aux herbes (Egalim) Chou romanesco Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Purée de Pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoir BIO	Vache picon Purée de pomme HVE poire du chef Pain
MERCREDI	Déjeuner Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de Pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE banane du chef	Melon vert Filet de colin sauce crème Boulghour BIO Brie BIO Purée de pomme HVE banane du chef
	Goûter Purée de Pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoir BIO	Petit suisse BIO Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison
JEUDI	Déjeuner Petit pot BIO Carottes Purée de Pommes BIO	Oeuf dur BIO Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Betteraves BIO en salade Chakalaka (h.blanc BIO , pois chiches BIO , légumes) Pâtes BIO Saint nectaire AOP Fruit
	Goûter Purée de Pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoir BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Pain et beurre
VENDREDI	Déjeuner Petit pot BIO Patate douce Purée de Pommes BIO	Sauté de boeuf BIO nature Purée de courgettes fraîches BIO et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE du chef	Tomates fraîches BIO rondelle Sauté de boeuf BIO au paprika Courgettes fraîches BIO Fromage blanc BIO Génoise nature du chef (crêche)
	Goûter Purée de Pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	Fromage fondu de Brebis Fruit 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
- 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 14 SEPTEMBRE 2026 AU 20 SEPTEMBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé (2v) 4. Menu morceaux (2v)

		1. Menu diversification	2. Menu mixé (2v)	4. Menu morceaux (2v)
LUNDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de Pommes BIO	Porc nature Purée de brocolis et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE banane du chef	Taboulé BIO Sauté de porc au curry BIO Brocolis à la béchamel Camembert Fruit
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoir BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Pain et confiture
MARDI	Déjeuner	Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de Pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes fraîches BIO et pommes de terre BIO (crèche) Purée de pomme HVE du chef	Salade de pommes de terre Filet de poisson MSC sauce pesto Aubergines fraîches BIO Emmental BIO Fruit BIO de saison
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Petit biscuit BIO à la vanille
MERCREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de Pommes BIO	Omelette BIO Purée de carottes et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Salade de haricots verts Chili sin carne Riz BIO Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoir BIO	Vache picon Purée de pomme HVE poire du chef Pain
JEUDI	Déjeuner	Petit pot BIO Patate douce Purée de Pommes BIO	Sauté de veau nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Duo de céleri BIO et carottes BIO rémoulade Sauté de Veau au Curry (français) Gnocchis Fromage fondu le carré Purée de pomme HVE du chef
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	Yaourt nature BIO Génoise à la framboise du chef (crèche) Fruit de saison
VENDREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de Pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée de petits pois BIO Purée de pomme HVE banane du chef	Perle de blé, carottes et sésame Filet de poisson sauce tomate basilic Tajine de légumes frais (courgettes et patate douce) Yaourt nature BIO Salade d'oranges
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoir BIO	Vache qui rit BIO Fruit 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 21 SEPTEMBRE 2026 AU 27 SEPTEMBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé (2v) 4. Menu morceaux (2v)

	1. Menu diversification	2. Menu mixé (2v)	4. Menu morceaux (2v)
LUNDI	Déjeuner Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de Pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Salade de boulghour BIO Filet de lieu sauce ciboulette Poêlée de chou fleur BIO persillé Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Purée de Pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	Fromage frais fondu croclait Purée de pomme HVE du chef Pain
MARDI	Déjeuner Petit pot BIO Carottes Purée de Pommes BIO	Oeuf dur BIO Purée de courgettes fraîches BIO et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE poire du chef	Salade de blé au pistou Quenelles BIO sauce blanche Haricots verts BIO à l'ail Cantal Fruit BIO de saison
	Goûter Purée de Pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoir BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE poire du chef Petit biscuit BIO au cacao
MERCREDI	Déjeuner Petit pot BIO Patate douce Purée de Pommes BIO	Porc nature Purée de petits pois BIO Purée de pomme HVE banane du chef	Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Sauté de porc au jus Ratatouille Camembert BIO Fruit
	Goûter Purée de Pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoir BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE banane du chef Pain et beurre
JEUDI	Déjeuner Petit pot BIO Panais Purée de Pommes BIO	Cubes de saumon au court bouillon Purée d'épinards et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Tomates fraîches BIO rondelle Cubes de saumon sauce aurore Pépinettes Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef
	Goûter Purée de Pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	Vache picon Fruit Pain
VENDREDI	Déjeuner Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de Pommes BIO	Sauté de boeuf BIO nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Concombre vinaigrette Sauté de boeuf BIO au paprika Semoule BIO Tomme blanche Purée de pomme HVE poire du chef
	Goûter Purée de Pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoir BIO	Fromage blanc BIO Gâteau au yaourt du chef 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 :

- 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 28 SEPTEMBRE 2026 AU 4 OCTOBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé (2v) 4. Menu morceaux (2v)

	1. Menu diversification	2. Menu mixé (2v)	4. Menu morceaux (2v)
LUNDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de Pommes BIO	Rôti de porc nature Purée de petits pois BIO Purée de pomme HVE poire du chef
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Céleri frais BIO râpé vinaigrette Rôti de porc au jus Ecrasé de pommes de terre BIO du chef Emmental BIO Purée de pomme HVE poire du chef
MARDI	Déjeuner	Petit pot BIO Patate douce Purée de Pommes BIO	Petit suisse BIO Fruit Petit biscuit BIO à la vanille
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Salade de pommes de terre Filet de colin sauce curry Carottes BIO persillées Fromage blanc BIO Fruit
MERCREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de Pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoir BIO
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Salade de pâtes tricolores Stifado de boeuf (frais, français) Courgettes fraîches BIO Coulommiers Fruit
JEUDI	Déjeuner	Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de Pommes BIO	Fromage blanc BIO Génoise aux pépites de chocolat du chef (crêche) Compote de pommes maison
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Gaspacho Tajine de poisson Boulghour BIO Yaourt nature BIO Fruit
VENDREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de Pommes BIO	Saint Bricet Purée de pomme HVE poire du chef Pain
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Carottes râpées fraîches Chili sin carne Riz BIO Bûchette mélangée Compote de pomme HVE framboise du chef
			Yaourt nature BIO Fruit 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
- 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 5 OCTOBRE 2026 AU 11 OCTOBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé (2v) 4. Menu morceaux (2v)

	1. Menu diversification	2. Menu mixé (2v)	4. Menu morceaux (2v)
LUNDI	Déjeuner Petit pot BIO Patate douce Purée de Pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Salade de lentilles BIO Filet de lieu sauce citron Haricots verts BIO persillés Fromage blanc BIO Fruit
	Goûter Purée de Pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	Fromage les Fripons Purée de pomme HVE du chef Pain
MARDI	Déjeuner Petit pot BIO Panais Purée de Pommes BIO	Sauté de veau nature Purée de chou romanesco et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Salade de blé au pistou Sauté de veau au jus Chou romanesco Cantal Fruit
	Goûter Purée de Pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoir BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Petit biscuit BIO à la vanille
MERCREDI	Déjeuner Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de Pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée de courge fraîche et pommes de terre Compote de pommes HVE vanille du chef	Carottes râpées fraîches Filet de colin sauce provençale Semoule BIO Bûche du pilat Compote de pommes HVE vanille du chef
	Goûter Purée de Pommes BIO	Petit suisse BIO Compote de pommes HVE vanille du chef Boudoir BIO	Petit suisse BIO Fruit Pain et beurre
JEUDI	Déjeuner Petit pot BIO Carottes Purée de Pommes BIO	Sauté de volaille Egalim nature Purée de courgettes fraîches BIO et pommes de terre BIO (crêche) Purée de pomme HVE banane du chef	Maïs en salade Sauté de volaille au basilic Aubergines fraîches BIO Verchicors Fruit
	Goûter Purée de Pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoir BIO	Yaourt nature BIO Gâteau au yaourt du chef Compote de pommes maison
VENDREDI	Déjeuner Petit pot BIO Patate douce Purée de Pommes BIO	Omelette BIO Purée de carottes et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Velouté de légumes du chef Omelette BIO à la sauce tomate Torti BIO Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison
	Goûter Purée de Pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoir BIO	Vache picon Purée de pomme HVE poire du chef 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 12 OCTOBRE 2026 AU 18 OCTOBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé (2v) 4. Menu morceaux (2v)

	1. Menu diversification	2. Menu mixé (2v)	4. Menu morceaux (2v)
LUNDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de Pommes BIO	Sauté de volaille Egalim nature Purée de courge fraîche et pommes de terre Purée de pomme HVE citron du chef
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Salade de légumes d'automne sauce aux agrumes (carottes, poivrons, vinaigrette pamplemousse) Sauté de volaille sauce crème poivrons rouges Purée de patate douce Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE citron du chef Petit Moule Nature Fruit Pain
MARDI	Déjeuner	Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de Pommes BIO	Taboulé BIO aux graines de lin Saumon sauce estragon Navets frais BIO Camembert BIO Fruit
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO
MERCREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Carottes Purée de Pommes BIO	Rôti de volaille au jus Purée d'épinards et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Velouté de courges Rôti de dinde à l'italienne Pâtes Tricolores et Râpé Saint paulin BIO Fruit
JEUDI	Déjeuner	Petit pot BIO Patate douce Purée de Pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoir BIO
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Salade concombre, tomates et pois chiches Risotto de petit épeautre, crémeux de courgettes aux fromages frais Yaourt nature BIO Gâteau choco noisette du chef
VENDREDI	Déjeuner	Petit pot BIO Panais Purée de Pommes BIO	Tartare ail et fines herbes Fruit Pain
	Goûter	Purée de Pommes BIO	Salade de lentilles aux échalotes Emincé de bœuf sauce échalotes Poêlée de pommes de terre et épinards persillés Pont L'Evêque AOP Purée de pomme HVE du chef
			Yaourt nature BIO Fruit 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 19 OCTOBRE 2026 AU 25 OCTOBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé (2v) 4. Menu morceaux (2v)

	1. Menu diversification	2. Menu mixé (2v)	4. Menu morceaux (2v)
LUNDI	Déjeuner Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de Pommes BIO	Sauté de veau nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Salade de pépinettes Sauté de veau au jus Brocolis persillés Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Purée de Pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	Tartare nature Purée de pomme HVE du chef Pain
MARDI	Déjeuner Petit pot BIO Carottes Purée de Pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée d'épinards et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Salade d'haricots beurre Blanquette de poisson Semoule BIO Tomme grise d'Auvergne Fruit
	Goûter Purée de Pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoir BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE poire du chef Pain et confiture
MERCREDI	Déjeuner Petit pot BIO Patate douce Purée de Pommes BIO	Omelette BIO Purée betteraves et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Salade coleslaw Omelette BIO à la sauce tomate Boulghour BIO Camembert BIO Purée de pomme HVE du chef
	Goûter Purée de Pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	Yaourt nature BIO Fruit Petit biscuit BIO à la vanille
JEUDI	Déjeuner Petit pot BIO Panais Purée de Pommes BIO	Sauté de volaille Egalim nature Purée de courge fraîche et pommes de terre Purée de pomme HVE poire du chef	Salade de choux fleur vinaigrette Sauté de volaille basquaise (Egalim) Pâtes BIO Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter Purée de Pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoir BIO	Vache picon Purée de pomme HVE poire du chef Pain
VENDREDI	Déjeuner Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de Pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée de panais frais BIO et pommes de terre BIO (CRÈCHE) Purée de pomme HVE banane du chef	Salade de pomme de terre BIO Filet de colin sauce 4 épices Panais frais BIO Tomme du Trièves BIO Fruit BIO de saison
	Goûter Purée de Pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoir BIO	Petit suisse BIO Génoise aux pépites de chocolat du chef (crèche) Compote maison de pomme banane

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 :

- 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 26 OCTOBRE 2026 AU 1 NOVEMBRE 2026 |

1. Menu diversification 2. Menu mixé (2v) 4. Menu morceaux (2v)

	1. Menu diversification	2. Menu mixé (2v)	4. Menu morceaux (2v)
LUNDI	Déjeuner Petit pot BIO Carottes Purée de Pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Compote de pomme HVE fruits rouges du chef	Céleri frais râpé vinaigrette Filet de poisson sauce paëlla Riz BIO à la tomate Gouda Compote de pomme HVE fruits rouges du chef
	Goûter Purée de Pommes BIO	Petit suisse BIO Compote de pomme HVE fruits rouges du chef Boudoir BIO	Petit suisse BIO Fruit BIO de saison Petit biscuit BIO au cacao
MARDI	Déjeuner Petit pot BIO Patate douce Purée de Pommes BIO	Jambon blanc Purée de carottes et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Potage dubarry Jambon blanc Lentilles au jus Fromage blanc BIO Fruit
	Goûter Purée de Pommes BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoir BIO	Vache qui rit BIO Purée de pomme HVE poire du chef Pain
MERCREDI	Déjeuner Petit pot BIO Panais Purée de Pommes BIO	Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots beurre et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE banane du chef	Taboulé BIO Filet de lieu sauce ciboulette Epinards hachés à la crème Coulommiers Fruit
	Goûter Purée de Pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoir BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE banane du chef Pain et beurre
JEUDI	Déjeuner Petit pot BIO pommes de terre Petits pois Purée de Pommes BIO	Rôti de volaille nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Salade arlequin (maïs, concombre, poivron, tomate) Rôti de volaille au jus Pommes vapeur Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef
	Goûter Purée de Pommes BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoir BIO	Fromage les Fripons Fruit Pain
VENDREDI	Déjeuner Petit pot BIO Carottes Purée de Pommes BIO	Omelette Purée de courge fraîche et pommes de terre Purée de pomme HVE poire du chef	Salade de lentilles aux échalotes Omelette Purée de courges et pommes de terre Mimolette Orange
	Goûter Purée de Pommes BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoir BIO	Fromage blanc BIO Gâteau au yaourt 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 !

