



MENUS '4 SAISONS' | DU 24 FÉVRIER 2025 AU 09 MARS 2025 |

Goûters STD 3 Compo - Goûter

Du 24 fevr. au 02 mars

Du 03 mars au 09 mars

LUNDI

Petit suisse aromatisé
Compote de poires
Galettes St Michel

Compote de poires
Pain et carré frais

MARDI

Velouté fruits mixé
Pain et chocolat tablette

Petit suisse aromatisé
Fruit de saison
Moelleux fourré fraise

MERCREDI

Fromage blanc nature
Fruit de saison
Petit cake au chocolat

Yaourt nature
Fruit de saison
Madeleine

JEUDI

Compote de pommes bananes
Pain et kiri

Velouté fruits mixé
Compote pommes cassis
Biscuit Pompon

VENDREDI

Yaourt nature sucré
Fruit de saison
Moelleux fourré abricot

Petit suisse sucré
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



Ingrediénts :

- 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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

