

## MENUS '4 SAISONS' | DU 9 FÉVRIER 2026 AU 22 FÉVRIER 2026 |

### Goûters STD 3 Compo - Goûter

Du 09 fevr. au 15 fevr.

Du 16 fevr. au 22 fevr.

LUNDI

Fromage blanc nature  
Compote de pommes bananes  
Biscuit pocket chocolat

Fromage blanc nature  
Compote pommes cassis  
Madeleine

MARDI

Velouté fruits mixé  
Fruit  
Barre de céréales

Petit suisse aromatisé  
Pain et chocolat tablette

MERCREDI

Yaourt nature  
Fruit  
Pain au lait

Fruit  
Pain et croclait

JEUDI

Compote pomme abricot  
Pain et tartare nature

Fromage blanc aromatisé  
Compote de pommes bananes  
Gaufrette vanille

VENDREDI

Yaourt aromatisé  
Fruit  
Palmiers

Petit suisse sucré  
Fruit  
Pain au lait

#### 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUSS RÉSERVE DE MODIFICATIONS