



MENUS '4 SAISONS' | DU 6 AVRIL 2026 AU 19 AVRIL 2026 |

Goûters STD 3 Compo - Goûter

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Petit suisse sucré  
Fruit  
Madeleine

MARDI

Petit suisse sucré  
Fruit  
Gaufrette vanille

Yaourt nature  
Compote pomme framboise  
Biscuit Pompom

MERCREDI

Fromage blanc nature  
Pain et confiture

Fromage blanc nature  
Fruit  
Galettes St Michel

JEUDI

Yaourt nature  
Fruit  
Petits beurres

Purée pomme fraise  
Pain et tartare nature

VENREDI

Petit suisse aromatisé  
Fruit  
Moelleux fourré abricot

Velouté fruits mixé  
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 !

