

MENUS '4 SAISONS' | DU 2 NOVEMBRE 2026 AU 29 NOVEMBRE 2026 |

Goûters STD 3 Compo - Goûter

Du 02 nov. au 08 nov.

Du 09 nov. au 15 nov.

Du 16 nov. au 22 nov.

Du 23 nov. au 29 nov.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Petit suisse sucré
Fruit
Biscuit Pompom

Yaourt aromatisé
Fruit
Madeleine

Petit suisse aromatisé
Compote pomme abricot
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



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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 NOVEMBRE 2026 AU 20 DÉCEMBRE 2026 |

Goûters STD 3 Compo - Goûter

Du 30 nov. au 06 déc.

Du 07 déc. au 13 déc.

Du 14 déc. au 20 déc.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Velouté fruits mixé
Fruit
Moelleux fourré fraise

Fromage blanc nature
Purée pomme fraise
Barre de céréales

Fruit
Pain et samos

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 !

