



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 26 MAI 2024

Goûter (laitage et compote) - Goûter

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

Fromage blanc nature
Compote pomme fraise

Yaourt nature
Compote pomme ananas

Fromage blanc nature
Compote de poires

MARDI

Petit suisse nature
Compote pomme banane

Fromage blanc nature
Compote pomme fraise

Yaourt nature
Purée pomme pruneau sans sucre

Yaourt nature
Purée de pommes coings

MERCREDI

Fromage blanc nature
Compote pomme framboise

Petit suisse nature
Compote pomme banane

Fromage blanc nature
Compote pomme fraise

JEUDI

Petit suisse nature
Compote de poires

Yaourt nature
Compote pomme pêche

Yaourt nature
Purée de pommes sans sucre

VENDREDI

Fromage blanc nature
Compote de poires

Petit suisse nature
Compote 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 27 MAI 2024 AU 23 JUIN 2024

Goûter (laitage et compote) - Goûter

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

Fromage blanc nature
Compote pomme banane

Petit suisse nature
Compote pomme abricot

Petit suisse nature
Compote pomme framboise

Fromage blanc nature
Compote de pommes litchi

MARDI

Petit suisse nature
Compote de poires

Yaourt nature
Compote de pommes

Yaourt nature
Compote pomme ananas

Yaourt nature
Compote pomme fraise

MERCREDI

Yaourt nature
Compote pomme ananas

Fromage blanc nature
Compote de pommes

Velouté nature
Compote pomme abricot

Fromage blanc nature
Compote de pommes

JEUDI

Fromage blanc nature
Compote pomme framboise

Velouté nature
Compote de pomme cassis

Yaourt nature
Compote pomme banane

Velouté nature
Compote pomme abricot

VENDREDI

Petit suisse nature
Compote pomme fraise

Yaourt nature
Compote pomme fraise

Petit suisse nature
Purée pomme fraise

Petit suisse nature
Compote de pêches

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 24 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024

Goûter (laitage et compote) - Goûter

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Velouté nature
Compote pomme banane

Fromage blanc nature
Compote de poires

MARDI

Fromage blanc nature
Compote de pommes

Velouté nature
Compote de poires

MERCREDI

Petit suisse nature
Purée pomme fraise

Yaourt nature
Compote de pommes

JEUDI

Yaourt nature
Compote de poires

Fromage blanc nature
Compote de pomme cassis

VENDREDI

Fromage blanc nature
Compote pomme framboise

Yaourt nature
Compote pomme fraise

RECETTE ANTI-GASPIL'

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 !

