



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Goûters 2C - 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
Biscuit REM

Compote pomme ananas
Petit beurre

Fromage blanc nature
Gaufre Liégeoise

MARDI

Fruit de saison
Madeleine

Fruit de saison
Moelleux cacao noisettes

Yaourt nature
Sablés de Retz

Céréales au chocolat
Lait 1/2 écrémé

MERCREDI

Petit suisse sucré
Mini roulé abricot

Fruit de saison
Moelleux cacao noisettes

JEUDI

Fruit de saison
Mini roulé framboise

Milkshake fraise
Brioche nature

📌 Compote pomme banane
Galette Saint Michel x2

VENDREDI

Tartare nature
Pain

Fruit de saison
Madeleine

Petit suisse sucré
Gaufre Liégeoise

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 |

Goûters 2C - 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 aromatisé
Mini roulé abricot

Petit suisse sucré
Muffin vanille pépites de chocolat

Muffin au chocolat
Fruit de saison goûter

Petit suisse sucré
Sablés de Retz

MARDI

Compote de poires
Petit beurre

Verre de lait et sirop
Clafoutis maison aux fruits

Compote pomme ananas
Petit beurre

Yaourt nature
Madeleine

MERCREDI

Compote pomme ananas
Sablés de Retz

Fromage blanc nature
Pain d'épices

Gâteau marbré
Lait 1/2 écrémé

Compote de pommes
Biscuit REM

JEUDI

Fromage blanc sucré
Madeleine

Coupelle de miel
Pain

Yaourt aromatisé
Palmier

Cancoillotte nature IGP
Pain

VENDREDI

Brioche
Confiture

Compote pomme fraise
Petit beurre

Fruit de saison
Mini roulé framboise

Petit suisse sucré
Mini cake citron S/sucre ajouté

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 !





Goûters 2C - Goûter

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Céréales
Lait 1/2 écrémé

Compote de poires
Brioche aux pépites de chocolat

MARDI

Fromage blanc aromatisé
Gaufre Liégeoise

Verre de lait et sirop
Barre bretonne

MERCREDI

Compote pomme abricot
Petit beurre

Fruit de saison
Petit fourré fraise

JEUDI

Yaourt aromatisé
Gaufrette chocolat

Compote pomme lactée du chef
Palmier

VENDREDI

Fruit de saison
Muffin vanille pépites de chocolat

Petit suisse sucré
Galette Saint Michel x2

RECETTE ANTI-GASPIS'

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 !

