



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Crèche goûter 06-09 1C 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

Compote de poires du chef



Compote pomme banane du chef



Compote sans sucre

MARDI

Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO**



Compote de poires du chef



MERCREDI

Compote de poires du chef



Compote sans sucre

Compote de pommes du chef



Compote de pommes **BIO**



JEUDI

Compote de pommes du chef



Compote de pommes **BIO**



Compote pomme banane du chef



Compote de pommes du chef



VENDREDI

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 !





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

Crèche goûter 06-09 1C 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

Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de poires du chef



Compote de poires du chef



Compote de poires du chef



MARDI

Compote pomme banane du chef



Compote de pommes du chef



Compote pomme banane du chef



Compote de pommes du chef



MERCREDI

Compote de poires du chef



Compote de pommes bananes

Compote de poires du chef



Compote pomme banane du chef



JEUDI

Compote de pommes du chef



Compote de poires du chef



Compote pomme banane du chef



Compote de poires du chef



VENDREDI

Compote pomme banane du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de pommes du chef



Compote de pommes du chef



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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024

Crèche goûter 06-09 1C compote - Goûter

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Compote de pommes du chef



Compote de poires du chef



MARDI

Compote pomme banane du chef



Compote pomme banane du chef



MERCREDI

Compote de poires du chef



Compote de poires du chef



JEUDI

Compote de pommes du chef



Compote de pommes du chef



VENDREDI

Compote pomme banane du chef



Compote pomme banane du chef



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 !

