



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 08 JUILLET 2024 AU 04 AOÛT 2024

Crèche goûter 06-09 1C compote - Goûter

Du 08 juil. au 14 juil.

Du 15 juil. au 21 juil.

Du 22 juil. au 28 juil.

Du 29 juil. au 04 août

LUNDI

Compote de pommes du chef



Compote sans sucre

Compote sans sucre

Compote sans sucre

MARDI

Compote sans sucre

Compote sans sucre

Compote sans sucre

Compote sans sucre

MERCREDI

Compote sans sucre

Compote sans sucre

Compote sans sucre

Compote pomme banane du chef



JEUDI

Compote sans sucre

Compote sans sucre

Compote sans sucre

Compote de pommes du chef



VENDREDI

Compote sans sucre

Compote sans sucre

Compote sans sucre

Compote de poires 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 05 AOÛT 2024 AU 01 SEPTEMBRE 2024

Crèche goûter 06-09 1C compote - Goûter

Du 05 août au 11 août

Du 12 août au 18 août

Du 19 août au 25 août

Du 26 août au 01 sept.

LUNDI

Compote pomme banane du chef



Compote de pommes du chef



Compote de pommes **BIO**



Compote pomme banane du chef



MARDI

Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de poires du chef



Compote de poires du chef



Compote de pommes du chef



MERCREDI

Compote de pommes du chef



Compote de pommes du chef



Compote pomme banane du chef



Compote de poires du chef



JEUDI

Compote de poires du chef



Compote de pommes du chef



Compote pomme banane du chef



VENDREDI

Compote pomme banane du chef



Compote sans sucre

Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



RECETTE ANTI-GASP'I'

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 !

