




MENUS '4 SAISONS' | DU 02 SEPTEMBRE 2024 AU 29 SEPTEMBRE 2024

Crèche goûter 06-09 1C compote - Goûter

	Du 02 sept. au 08 sept.	Du 09 sept. au 15 sept.	Du 16 sept. au 22 sept.	Du 23 sept. au 29 sept.
LUNDI	Compote de poires du chef 	Compote de poires du chef 	Compote pomme banane du chef 	Compote de pommes BIO du chef  
MARDI	Compote pomme banane du chef 	Compote de pommes BIO du chef  	Compote de pommes BIO du chef  	Compote de poires du chef 
MERCREDI	Compote de poires du chef 	Compote pomme banane du chef 	Compote de poires du chef 	Compote pomme banane du chef 
JEUDI	Compote de pommes BIO du chef  	Compote de poires du chef 	Compote de pommes BIO du chef  	Compote de pommes BIO du chef  
VENDREDI	Compote pomme banane du chef 	Compote de pommes BIO du chef  	Compote pomme banane du chef 	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 30 SEPTEMBRE 2024 AU 27 OCTOBRE 2024

Crèche goûter 06-09 1C compote - Goûter

Du 30 sept. au 06 oct.

Du 07 oct. au 13 oct.

Du 14 oct. au 20 oct.

Du 21 oct. au 27 oct.

LUNDI

Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote pomme banane du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



MARDI

Compote pomme banane du chef



Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de poires du chef



MERCREDI

Compote de pommes **BIO** du chef



Compote pomme banane du chef



Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



JEUDI

Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote pomme banane du chef



Compote de poires du chef



VENDREDI

Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote pomme banane 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 28 OCTOBRE 2024 AU 03 NOVEMBRE 2024

Crèche goûter 06-09 1C compote - Goûter

Du 28 oct. au 03 nov.

LUNDI

Compote de pommes **BIO** du chef  

MARDI

Compote de poires du chef 

MERCREDI

Compote pomme banane du chef 

JEUDI

Compote de pommes **BIO** du chef  

VENDREDI

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 !

