



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 06 JANVIER 2025 AU 02 FÉVRIER 2025 |

Crèche goûter 06-09 1C compote - Goûter

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI

Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de poires du chef



Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



MARDI

Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote pomme banane du chef



MERCREDI

Compote pomme banane du chef



Compote de poires du chef



Compote pomme banane du chef



Compote de poires du chef



JEUDI

Compote de poires du chef



Compote pomme banane du chef



Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



VENDREDI

Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote pomme banane du chef



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



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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*





MENUS '4 SAISONS' | DU 03 FÉVRIER 2025 AU 02 MARS 2025

Crèche goûter 06-09 1C compote - Goûter

Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

Du 17 févr. au 23 févr.

Du 24 févr. au 02 mars

LUNDI

Compote pomme banane du chef



Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote pomme banane du chef



MARDI

Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de pommes bananes

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 poires du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote pomme banane 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 !





Crèche goûter 06-09 1C compote - Goûter

Du 03 mars au 09 mars

LUNDI

Compote de poires du chef



MARDI

Compote de pommes **BIO** du chef



MERCREDI

Compote pomme banane du chef



JEUDI

Compote de poires du chef



VENDREDI

Compote de pommes **BIO** 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 !

