


























MENUS '4 SAISONS' | DU 10 MARS 2025 AU 06 AVRIL 2025

Crèche goûter 1C compote - Goûter

	Du 10 mars au 16 mars	Du 17 mars au 23 mars	Du 24 mars au 30 mars	Du 31 mars au 06 avr.
LUNDI	Compote de poires du chef 	Compote pomme banane du chef 	Compote pomme banane du chef 	Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  
MARDI	Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  	Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  	Compote de poires du chef 	Compote pomme banane du chef 
MERCREDI	Compote pomme banane du chef 	Compote de poires du chef 	Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  	Compote de poires du chef 
JEUDI	Compote de poires du chef 	Compote pomme banane du chef 	Compote pomme banane du chef 	Compote pomme banane du chef 
VENDREDI	Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  	Compote de pommes <b>BIO</b> du chef  	Compote de poires du chef 	Compote de pommes <b>BIO</b> 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 07 AVRIL 2025 AU 04 MAI 2025 |

Crèche goûter 1C compote - Goûter

Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

Du 21 avr. au 27 avr.

Du 28 avr. au 04 mai

LUNDI

Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



MARDI

Compote de pommes **BIO** du chef



Compote pomme banane du chef



Compote de poires du chef



Compote de poires du chef



MERCREDI

Compote pomme banane du chef



Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO**



Compote pomme banane du chef



JEUDI

Compote de poires du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Purée de poires sans sucre

VENDREDI

Compote de pommes **BIO** du chef



Compote pomme banane du chef



Compote pomme banane du chef



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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*

