



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

Goûters 3 Compos + - 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

Petit suisse sucré  
Compote pomme framboise  
Madeleine

Compote de pommes bananes  
Pain et vache picon

Fromage blanc nature  
Fruit de saison  
Galettes St Michel

MARDI

Yaourt nature  
Fruit de saison  
Pain et confiture

Yaourt nature  
Fruit de saison  
Gaufrette vanille

Compote pomme abricot  
Pain et samos

Compote de pommes bananes  
Pain et carré frais

MERCREDI

Fromage blanc nature  
Fruit de saison  
Moelleux fourré fraise

Yaourt nature  
Fruit de saison  
Biscuit pocket chocolat

Fromage blanc nature  
Fruit de saison  
Pain et confiture

JEUDI

Compote pommes cassis  
Pain et Petit moulé

Fromage blanc aromatisé  
Pain et chocolat tablette  
Jus de pommes (1L)

Petit suisse sucré  
Purée pomme fraise  
Gaufrette chocolat

VENDREDI

Petit suisse sucré  
Fruit de saison  
Petits beurres

Yaourt nature  
Fruit de saison  
Moelleux fourré fraise

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 !





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

Goûters 3 Compos + - 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

Yaourt aromatisé  
Fruit de saison  
Petits beurrés

Yaourt nature  
Fruit de saison  
Palmiers

Fromage blanc aromatisé  
Fruit de saison  
Gaufrette vanille

Compote de pommes bananes  
Pain et vache picon

MARDI

Fromage blanc nature  
Compote pomme abricot  
Pain et confiture

Purée pomme fraise  
Pain et carré frais

Petit suisse sucré  
Compote pomme framboise  
Pain et confiture

Yaourt nature  
Fruit de saison  
Petits beurrés

MERCREDI

Petit suisse aromatisé  
Compote pommes cassis  
Madeleine

Velouté fruits mixé  
Fruit de saison  
Pain et chocolat tablette

Yaourt nature  
Fruit de saison  
Biscuit pocket chocolat

Fromage blanc nature  
Compote pomme abricot  
Madeleine

JEUDI

Yaourt nature  
Moelleux fourré abricot  
Jus de pommes (1L)

Petit suisse sucré  
Fruit de saison  
Petits beurrés

Fromage blanc nature  
Compote pommes cassis  
Galettes St Michel

Velouté fruits mixé  
Fruit de saison  
Biscuit pocket chocolat

VENDREDI

Compote de poires  
Pain et croissant

Yaourt nature  
Compote de pêches  
Madeleine

Pain et vache picon  
Jus de pommes (1L)

Yaourt aromatisé  
Fruit de saison  
Pain et chocolat tablette

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 !





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

Goûters 3 Compos + - Goûter

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Yaourt nature  
Madeleine  
Jus de pommes (1L)

Compote de pommes  
Pain et petit cotto

MARDI

Fromage blanc nature  
Compote pomme framboise  
Galettes St Michel

Yaourt nature  
Fruit de saison  
Petits beurres

MERCREDI

Petit suisse aromatisé  
Fruit de saison  
Pain et confiture

Fruit de saison  
Pain et tartare nature

JEUDI

Compote de pommes  
Pain et Petit moulé

Fromage blanc nature  
Fruit de saison  
Biscuit Pompom

VENDREDI

Fromage blanc nature  
Fruit de saison  
Moelleux fourré fraise

Petit suisse sucré  
Fruit de saison  
Pain et chocolat tablette

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 !

