



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

Goûter 3 composantes - 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

Yaourt aromatisé
Compote pomme banane
Madeleine

Fromage blanc nature
Gâteau au yaourt du chef
Compote pomme framboise

Fromage blanc nature
Compote pomme banane
Galette Saint Michel x2

Rondelé nature
Compote de pommes
Pain

MARDI

Compote pomme framboise
Pain
Miel

Petit suisse aromatisé
Barre bretonne
Fruit de saison goûter

Lait et chocolat en poudre
Fruit de saison
Brioche nature

Yaourt nature
Barre bretonne
Compote pommes abricots
(individuelle)

MERCREDI

Fromage blanc nature
Fruit de saison
Petit beurre

Vache qui rit **BIO**
Fruit de saison
Pain

Barre de chocolat
Compote de pomme cassis
Pain

Compote de poires
Céréales au chocolat
Lait 1/2 écrémé

JEUDI

Petit suisse aromatisé
Fruit de saison
Galette Saint Michel x2

Fromage blanc nature
Compote pomme abricot
Boudoirs

Yaourt nature
Fruit de saison
Petit beurre

Yaourt aux fruits
Fruit de saison
Madeleine

VENREDI

Fromage blanc nature
Galette des rois aux pommes du chef
Fruit de saison goûter

Petit suisse aromatisé
Gâteau du chef aux myrtilles
Compote pomme fraise (individuelle)

Samos
Compote de poires
Pain

Fromage blanc nature
Gâteau du chef à la fleur d'oranger
Fruit de saison goûter

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 03 FÉVRIER 2025 AU 23 FÉVRIER 2025

Goûter 3 composantes - Goûter

Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

Du 17 févr. au 23 févr.

LUNDI

Yaourt nature
Fruit de saison
Madeleine

Fromage blanc nature
Compote pomme banane
Petit beurre

Yaourt nature
Compote pomme fraise
Galette Saint Michel x2

MARDI

Fromage blanc aromatisé
Barre bretonne
Fruit de saison goûter

Yaourt nature
Fruit de saison
Madeleine

Petit suisse sucré
Fruit de saison
Gaufrette vanille

MERCREDI

Yaourt nature sucré
Gâteau aux pépites de chocolat du chef
Compote pomme fraise (individuelle)

Petit suisse aromatisé
Fruit de saison
Galette Saint Michel x2

Fromage blanc nature
Gâteau aux pépites de chocolat du chef
Fruit de saison goûter

JEUDI

Lait (indiv)
Compote de poires
Céréales au chocolat

Gouda
Compote de pomme cassis
Pain

Yaourt nature
Fruit de saison
Madeleine

VENDREDI

Petit suisse aromatisé
Crêpe au sucre
Fruit de saison goûter

Fromage blanc aromatisé
Fruit de saison
Boudoirs

Compote pomme banane
Brioche nature
Miel

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 !

