



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

Goûter (laitage et 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

Fromage blanc nature
Compote pomme fraise

Fromage blanc nature
Compote pomme banane

Petit suisse nature
Compote pomme fraise

Yaourt nature
Compote pomme abricot

MARDI

Petit suisse nature
Compote de poires

Fromage blanc nature
Compote pomme menthe du chef

Yaourt nature
Compote pomme framboise

Petit suisse nature
Compote de pommes fleur d'oranger du chef

MERCREDI

Fromage blanc nature
Compote de pommes du chef

Petit suisse nature
Compote pomme framboise

Petit suisse nature
Compote de poires

Yaourt nature
Compote de pêches

JEUDI

Yaourt nature
Compote pomme abricot

Yaourt nature
Compote de pêches

Yaourt nature
Compote de pommes

Fromage blanc nature
Compote de pommes

VENDREDI

Yaourt nature
Compote pomme banane

Fromage blanc nature
Compote de pommes

Fromage blanc nature
Compote pommes cassis du chef

Petit suisse nature
Compote pomme framboise

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 !





Goûter (laitage et compote) - Goûter

Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

LUNDI

Yaourt nature
Compote de poires

Yaourt nature
Compote de poires

MARDI

Petit suisse nature
Compote pomme banane

Petit suisse nature
Compote de pommes

MERCREDI

Yaourt nature
Compote pomme framboise

Fromage blanc nature
Compote de pommes citron du chef 

JEUDI

Fromage blanc nature
Compote de pommes

Yaourt nature
Compote de pommes

VENDREDI

Yaourt nature
Compote pomme fruits rouges du chef 

Petit suisse nature
Compote pomme framboise

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 !

