



MENUS '4 SAISONS' | DU 05 MAI 2025 AU 01 JUIN 2025

Goûter (laitage et compote) - Goûter

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

Du 26 mai au 01 juin

LUNDI

Yaourt nature
Purée de pommes sans sucre

Fromage blanc nature
Compote de pommes

Yaourt nature
Compote de pomme cassis

Petit suisse nature
Compote de poires

MARDI

Fromage blanc nature
Compote pomme banane

Yaourt nature
Compote pomme fraise

Fromage blanc nature
Compote pomme fraise

Petit suisse nature
Compote pomme framboise

MERCREDI

Fromage blanc nature
Compote de poires

Petit suisse nature
Compote de pêches

Fromage blanc nature
Compote de poires

Yaourt nature
Compote pomme ananas

JEUDI

Yaourt nature
Compote de pêches

Yaourt nature
Compote pomme banane

VENDREDI

Yaourt nature
Compote pomme ananas

Petit suisse nature
Compote pomme framboise

Petit suisse nature
Compote de pêches

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 02 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025

Goûter (laitage et compote) - Goûter

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

Du 23 juin au 29 juin

LUNDI

Fromage blanc nature
Compote de pomme cassis

Petit suisse nature
Compote pomme fraise

Yaourt nature
Compote pomme banane

MARDI

Yaourt nature
Compote de pommes

Yaourt nature
Compote pomme ananas

Yaourt nature
Compote de pommes

Fromage blanc nature
Compote pomme framboise

MERCREDI

Fromage blanc nature
Compote de poires

Fromage blanc nature
Compote de pêches

Fromage blanc nature
Compote de pommes

Yaourt nature
Compote pomme abricot

JEUDI

Yaourt nature
Purée de pommes sans sucre

Yaourt nature
Compote pomme banane

Yaourt nature
Compote de coing (ind)

Petit suisse nature
Compote de poires

VENDREDI

Yaourt nature
Compote pomme fraise

Yaourt nature
Compote de pomme cassis

Petit suisse nature
Compote de pêches

Fromage blanc nature
Compote de pommes

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 30 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

Goûter (laitage et compote) - Goûter

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Fromage blanc nature
Compote de poires

MARDI

Yaourt nature
Purée pomme pruneau sans sucre

MERCREDI

Yaourt nature
Compote pomme fraise

JEUDI

Fromage blanc nature
Compote pomme banane

VENDREDI

Petit suisse nature
Purée de pommes coings

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 !

