



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Goûter (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

Purée de pommes sans sucre

Compote de pommes

Compote de pomme cassis

Compote de poires

MARDI

Compote pomme banane

Compote pomme fraise

Compote pomme fraise

Compote pomme framboise

MERCREDI

Compote de poires

Compote de pêches

Compote de poires

Compote pomme ananas

JEUDI

Compote de pêches

Compote pomme banane

VENDREDI

Compote pomme ananas

Compote pomme framboise

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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025

Goûter (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

Compote de pomme cassis

Compote pomme fraise

Compote pomme banane

MARDI

Compote de pommes

Compote pomme ananas

Compote de pommes

Compote pomme framboise

MERCREDI

Compote de poires

Compote de pêches

Compote de pommes

Compote pomme abricot

JEUDI

Purée de pommes sans sucre

Compote pomme banane

Compote de coing (ind)

Compote de poires

VENDREDI

Compote pomme fraise

Compote de pomme cassis

Compote de pêches

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 !





Goûter (compote) - Goûter

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Compote de poires

MARDI

Purée pomme pruneau sans sucre

MERCREDI

Compote pomme fraise

JEUDI

Compote pomme banane

VENDREDI

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 !

