



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 JUILLET 2025 AU 03 AOÛT 2025

Goûter 3 composantes - Goûter

Du 07 juil. au 13 juil.

Du 14 juil. au 20 juil.

Du 21 juil. au 27 juil.

Du 28 juil. au 03 août

LUNDI

Yaourt nature
Madeleine longues pur beurre "Mistral"
Fruit de saison



Compote pomme pêche
Céréales au chocolat
Lait 1/2 écrémé

Vache qui rit
Compote pomme framboise
Pain

MARDI

Barre de chocolat
Pain au lait
Fruit de saison

Saint Morêt
Compote de pommes
Pain

Tartare nature
Fruit de saison
Pain

Yaourt nature
Fruit de saison
Petit beurre

MERCREDI

Velouté mixé aux fruits
Compote pomme fraise
Galette Saint Michel x2

Fromage blanc nature
Fruit de saison
Madeleine

Yaourt aromatisé
Brioche et confiture
Compote maison de poires



Yaourt aromatisé
Compote pomme banane
Boudoirs

JEUDI

Compote pomme framboise
Céréales au chocolat
Lait 1/2 écrémé

Velouté mixé aux fruits
Compote de pommes
Boudoirs

Velouté nature
Fruit de saison
Petit beurre

Fromage blanc nature
Fruit de saison
Gâteau marbré

VENDREDI

Yaourt aromatisé
Fruit de saison
Sablés de Retz

Petit suisse sucré
Gâteau du chef à la fleur d'oranger
Fruit de saison



Yaourt nature
Fruit de saison
Madeleine

Petit suisse sucré
Compote de poires
Pain et miel

RECETTE ANTI-GASPPI'

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 04 AOÛT 2025 AU 31 AOÛT 2025

Goûter 3 composantes - Goûter

Du 04 août au 10 août

Du 11 août au 17 août

Du 18 août au 24 août

Du 25 août au 31 août

LUNDI

Yaourt nature
Fruit de saison
Petit beurre

Fruit de saison
Pain et croissant

Fromage blanc nature
Compote pomme abricot
Pain et confiture

Fromage blanc nature
Fruit crêche
Petit cake au chocolat

MARDI

Petit suisse nature
Fruit de saison
Pain et beurre

Petit suisse nature
Purée de pommes abricots **BIO**
Biscuit pocket chocolat

Yaourt nature
Purée de poires sans sucre
Gaufrette vanille

Petit suisse aromatisé
Fruit de saison
Petit beurre

MERCREDI

Purée de pêches sans sucre
Pain et kiri

Yaourt nature
Fruit crêche
Gâteau au yaourt du chef

Petit suisse nature
Fruit de saison
Petits beurres

Chanteneige
Compote de pomme cassis
Pain

JEUDI

Petit suisse nature
Fruit de saison
Pain et confiture

Petit suisse nature
Compote pomme banane du chef
Pain et chocolat tablette

Fromage blanc nature
Compote de pommes **BIO** du chef
Madeleine

Fromage blanc nature
Madeleine longues pur beurre "Mistral"
Fruit de saison

VENDREDI

Yaourt nature
Compote pomme banane du chef
Galettes St Michel

📍

Fruit de saison
Pain et vache picon

Yaourt nature
Compote pomme banane
Sablés de Retz

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 !

