



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

Goûter (compote) - 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

Compote de pommes

Compote pomme pêche

Compote pomme framboise

MARDI

Compote pomme abricot

Compote de pommes

Compote pomme banane

Compote de poires

MERCREDI

Compote pomme fraise

Compote pomme framboise

Compote de poires

Compote pomme banane

JEUDI

Compote pomme framboise

Compote de pommes

Compote pomme fraise

Compote de pomme cassis

VENDREDI

Compote pomme ananas

Compote pomme abricot

Compote de pommes

Compote de poires

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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 AOÛT 2025 AU 31 AOÛT 2025

Goûter (compote) - 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

Compote pomme pêche

Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de Pommes **BIO**



Compote pomme banane du chef



MARDI

Compote de poires du chef



Compote de poires du chef



Purée de poires sans sucre

Compote pomme framboise

MERCREDI

Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Purée de pêches sans sucre

Compote de pomme cassis

JEUDI

Compote de poires du chef



Compote pomme banane du chef



Compote de pommes **BIO** du chef



Compote de pommes

VENDREDI

Compote pomme banane du chef



Compote de poires du chef



Compote pomme banane

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 *

