



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Menu mixé 2 composantes leg/comp - Déjeuner

	Du 01 sept. au 07 sept.	Du 08 sept. au 14 sept.	Du 15 sept. au 21 sept.	Du 22 sept. au 28 sept.
LUNDI	Purée de brocolis Compote de pommes BIO	Purée de courgettes Compote de poires	Purée de brocolis Compote pomme banane	Purée florentine Purée de pommes coings
MARDI	Purée de courgettes Compote de poires	Purée de petits pois Compote pomme framboise	Purée de carottes Compote de poires	Purée de haricots verts Compote de poires
MERCREDI	Purée de haricots verts Compote pomme banane	Purée florentine Purée pomme pruneau sans sucre	Purée de navets Compote de pêches	Purée dubarry Compote pomme poire maison
JEUDI	Purée de navets Compote de pommes du chef	Purée dubarry Compote pomme fraise	Purée d'haricots beurre Compote de pommes fleur d'oranger du chef	Purée de courgettes Compote pomme fraise
VENDREDI	Purée de courgettes Compote pomme abricot	Purée de carottes Compote pomme cassis	Purée florentine Compote de pommes	Purée de céleri Compote pomme abricot

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 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu mixé 2 composantes leg/comp - Déjeuner

	Du 29 sept. au 05 oct.	Du 06 oct. au 12 oct.	Du 13 oct. au 19 oct.
LUNDI	Purée d'haricots beurre Compote pomme framboise	Purée dubarry Compote de pêches	Purée de navets Compote de poires
MARDI	Purée de carottes Compote pomme banane	Purée de panais Compote pomme abricot	Purée dubarry Compote de poires
MERCREDI	Purée de brocolis Compote de pommes du chef à la cannelle	Purée florentine Compote de pommes	Purée d'haricots beurre Compote de pommes
JEUDI	Purée florentine Compote pomme fraise	Purée de céleri Compote pomme fraise	Purée de petits pois Compote pomme banane
VENDREDI	Purée de potiron Compote de pommes et speculoos	Purée d'haricots beurre Compote de pêches	Purée de brocolis 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 !

