

## MENUS '4 SAISONS' | DU 22 DÉCEMBRE 2025 AU 28 DÉCEMBRE 2025 |

Crèche Goûter 09-12 2C - Goûter

Du 22 décembre au 28 décembre

LUNDI

Fromage blanc nature  
Purée de poires sans sucre

MARDI

Yaourt nature  
Compote de Pommes **BIO**



MERCREDI

Petit suisse nature  
Purée pomme banane sans sucre

JEUDI

VENDREDI

Petit suisse nature  
Compote de Pommes **BIO**



### 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



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

## MENUS '4 SAISONS' | DU 29 DÉCEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026 |

Crèche Goûter 09-12 2C - Goûter

Du 29 décembre au 04 janvier

LUNDI

Petit suisse nature  
Purée de poires sans sucre

MARDI

Fromage blanc nature  
Purée pomme banane sans sucre

MERCREDI

Petit suisse nature  
Compote de Pommes **BIO**



JEUDI

VENDREDI

Fromage blanc nature  
Compote de Pommes **BIO**



### 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



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS