

MENUS '4 SAISONS' | DU 9 FÉVRIER 2026 AU 22 FÉVRIER 2026 |

Goûter (compote) - Goûter

Du 09 fevr. au 15 fevr.

Du 16 fevr. au 22 fevr.

LUNDI

Compote pomme abricot

Compote pomme fraise

MARDI

Compote pomme framboise

Compote de pommes

MERCREDI

Compote pomme ananas

Purée pomme pruneau sans sucre

JEUDI

Compote de pommes

Compote de pêches



VENDREDI

Compote pomme cassis

Compote maison de 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



Ingédients :

- 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