

MENUS '4 SAISONS' | DU 23 FÉVRIER 2026 AU 22 MARS 2026 |

Goûter 3 composantes - Goûter

	Du 23 févr. au 01 mars	Du 02 mars au 08 mars	Du 09 mars au 15 mars	Du 16 mars au 22 mars
LUNDI	Petit suisse aromatisé Gâteau du chef aux speculoos Compote pomme fraise (individuelle) ⓘ	Yaourt aromatisé Compote pomme abricot Petit beurre	Compote pomme ananas Céréales boule miel Lait DELIN ⓘ	Fromage les Fripons Fruit Pain
MARDI	Compote de pêches Confiture Pain ⓘ	Fruit de saison goûter Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la vanille ⓘ Madeleine longues pur beurre "Mistral" ⓘ	Fromage blanc nature Fruit Galette Saint Michel x2	Petit suisse sucré Compote pomme banane Madeleine longues pur beurre "Mistral" ⓘ
MERCREDI	Fromage blanc aromatisé Fruit Petit beurre	Yaourt nature Compote de pêches Sablés de Retz ⓘ	Barre de chocolat Compote de poires Pain	Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la fraise Boudoirs Fruit de saison
JEUDI	Fruit Céréales au chocolat Lait DELIN ⓘ	Petit suisse aromatisé Compote pomme fraise Margotine noisette cacao "Mistral" ⓘ	Petit suisse sucré Clafoutis du chef aux fruits Fruit de saison ⓘ	Chanteneige Fruit Pain ⓘ
VENDREDI	Vache picon Compote pomme banane Pain	Tartare nature Fruit Pain	Yaourt aromatisé Fruit Madeleine longues pur beurre "Mistral" ⓘ	Fromage blanc aromatisé Compote de pêches Petit beurre ⓘ

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 23 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Goûter 3 composantes - Goûter

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

Fromage blanc sucré
Fruit
Petit beurre

Fromage blanc nature
Margotine lemon curd (Mistral)
Fruit de saison



MARDI

Yaourt aromatisé
Compote de poires
Galette Saint Michel x2

Compote pomme fraise
Petit beurre
Lait DELIN et cacao



MERCREDI

Petit suisse sucré
Ménélik
Fruit de saison

Barre de chocolat
Compote pomme pêche
Brioche nature



JEUDI

Yaourt aromatisé
Fruit
Mini roulé abricot

Fromage blanc nature
Fruit
Boudoirs

VENREDI

Tartare nature
Compote pomme framboise
Pain

Vache qui rit
Compote de poires
Pain

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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