

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

Goûter (compote) - 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

Compote pomme fraise (individuelle)

Compote pomme abricot

Compote pomme ananas

Compote pomme framboise

MARDI

Compote de pêches



Compote pomme banane

Compote de pêches



Compote pomme banane

MERCREDI

Compote de poires

Compote de pêches



Compote de poires

Compote pomme fraise

JEUDI

Compote pomme cassis

Compote pomme fraise

Compote pomme framboise

Compote pomme abricot

VENDREDI

Compote pomme banane

Compote pomme cassis

Compote pomme fraise

Compote de pêches

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 23 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Goûter (compote) - Goûter

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

Compote pomme cassis

Compote pomme abricot

MARDI

Compote de poires

Compote pomme fraise

MERCREDI

Compote de pêches



Compote de pêches



JEUDI

Compote pomme fraise

Compote pomme ananas

VENDREDI

Compote pomme framboise

Compote de poires

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS