



MENUS '4 SAISONS' | DU 6 AVRIL 2026 AU 19 AVRIL 2026 |

Goûter (laitage et compote) - Goûter

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Yaourt nature
Purée pomme pruneau sans sucre

MARDI

Petit suisse nature
Purée pomme fraise

Petit suisse nature
Purée de pommes coings

MERCREDI

Yaourt nature
Purée de poires

Fromage blanc nature
Purée pomme fraise

JEUDI

Petit suisse nature
Purée pomme pruneau sans sucre

Yaourt nature
Purée de pommes sans sucre

VENDREDI

Yaourt nature
Purée de pommes sans sucre

Petit suisse nature
Purée pomme fraise

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 !

