



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

Goûter 3 composantes - Goûter

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Fruit  
Confiture  
Pain

MARDI

Petit suisse aromatisé  
Fruit  
Boudoirs

Petit suisse sucré  
Fruit de saison  
Boudoirs

MERCREDI

Fruit  
Petit beurre  
Lait DELIN + sirop

Fromage blanc nature  
Purée pomme fraise  
Sablés de Retz

JEUDI

Chanteneige  
Fruit  
Pain

Yaourt nature  
Purée de pommes sans sucre  
Gâteau du chef tout choco !

VENREDI

Yaourt nature  
Purée de pommes sans sucre  
Galette Saint Michel x2

Petit suisse sucré  
Purée pomme fraise  
Galette Saint Michel x2

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 !

