



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

Goûter (compote) - Goûter

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Purée pomme pruneau sans sucre

MARDI

Purée pomme fraise

Purée de pommes coings

MERCREDI

Purée de poires

Purée pomme fraise

JEUDI

Purée pomme pruneau sans sucre

Purée de pommes sans sucre

VENDREDI

Purée de pommes sans sucre

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 !

