



MENUS '4 SAISONS' | DU 4 MAI 2026 AU 31 MAI 2026 |

Goûter (laitage et compote) - Goûter

	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai
LUNDI	Fromage blanc nature Compote pomme banane	Yaourt nature Purée de pommes sans sucre	Petit suisse nature Purée de pommes coings	
MARDI	Yaourt nature Purée de poires	Fromage blanc nature Purée de pêches sans sucre	Fromage blanc nature Purée pomme fraise	Yaourt nature Purée de pommes coings
MERCREDI	Fromage blanc nature Purée pomme ananas	Petit suisse nature Purée pomme fraise	Yaourt nature Purée pomme pruneau sans sucre	Fromage blanc nature Purée de pommes sans sucre
JEUDI	Petit suisse nature Purée de pêches sans sucre		Yaourt nature Compote pomme banane	Petit suisse nature Purée de poires
VENDREDI			Fromage blanc nature Purée pomme ananas	Fromage blanc nature Purée pomme pruneau sans sucre

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 1 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

Goûter (laitage et compote) - Goûter

Du 01 juin au 07 juin | Du 08 juin au 14 juin | Du 15 juin au 21 juin | Du 22 juin au 28 juin

LUNDI

Fromage blanc nature
Compote pomme banane

Petit suisse nature
Purée pomme pruneau sans sucre

Petit suisse nature
Purée pomme ananas

Fromage blanc nature
Purée de pêches sans sucre

MARDI

Petit suisse nature
Purée pomme ananas

Yaourt nature
Purée pomme fraise

Petit suisse nature
Purée de pommes coings

Yaourt nature
Purée de pommes sans sucre

MERCREDI

Fromage blanc nature
Purée de pommes sans sucre

Petit suisse nature
Purée pomme ananas

Yaourt nature
Compote pomme fraise (individuelle)

Fromage blanc nature
Purée pomme pruneau sans sucre

JEUDI

Yaourt nature
Purée de pêches sans sucre

Fromage blanc nature
Purée de poires

Yaourt nature
Purée pomme ananas

Yaourt nature
Compote pomme banane

VENREDI

Fromage blanc nature
Purée de pommes coings

Fromage blanc nature
Purée de pommes sans sucre

Petit suisse nature
Purée de pêches sans sucre

Petit suisse nature
Purée de pommes sans sucre

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 29 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Goûter (laitage et compote) - Goûter

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

Petit suisse nature
Purée de poires

MARDI

Yaourt nature
Purée pomme pruneau sans sucre

MERCREDI

Yaourt nature
Purée de pêches sans sucre

JEUDI

Petit suisse nature
Compote pomme banane

VENDREDI

Fromage blanc nature
Purée pomme ananas

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 !

