



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

Goûter 3 composantes - 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	Gâteau du chef au yaourt Fruit de saison Lait DELIN et cacao	Yaoourt nature sucré Fruit Boudoirs	Fruit Céréales Lait DELIN	
MARDI	Vache qui rit Purée de poires Pain	Fromage blanc nature Confiture Pain	Fromage blanc aromatisé Purée pomme fraise Boudoirs	Yaoourt nature Fruit Sablés de Retz
MERCREDI	Fromage blanc aromatisé Purée pomme ananas Galette Saint Michel x2	Petit suisse aromatisé Fruit Petit beurre	Barre de chocolat Brioche Fruit de saison	Fromage blanc nature Compote pomme pêche Gâteau du chef aux pommes
JEUDI	Petit suisse aromatisé Fruit Sablés de Retz		Yaoourt aux fruits Fruit Madeleine	Fraidou Purée de poires Pain
VENDREDI			Vache picon Fruit Pain	Fruit Madeleine Lait DELIN

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 3 composantes - 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	Yaourt aux fruits Compote pomme banane Galette Saint Michel x2	Fromage blanc sucré Fruit Boudoirs	Fraidou Purée pomme ananas Pain	Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la fraise Purée de pêches sans sucre Sablés de Retz
MARDI	Fruit Barre de chocolat Brioche nature	Yaourt aux fruits Purée pomme fraise Galette Saint Michel x2	Petit suisse nature Fruit Boudoirs	Fromage blanc aromatisé Fruit Madeleine
MERCREDI	Fromage blanc nature Purée pomme fraise Petit beurre	Petit suisse aromatisé Fruit Madeleine	Yaourt nature Clafoutis du chef aux fruits Compote pomme fraise (individuelle)	Yaourt aromatisé Fruit Petit beurre
JEUDI	Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la fraise Purée de pêches sans sucre Madeleine	Purée de poires Céréales au chocolat Lait DELIN	Fruit Céréales au chocolat Lait DELIN	Vache picon Compote pomme banane Pain
VENDREDI	Fromage blanc nature Clafoutis du chef aux fruits Compote de poires	Fromage blanc nature Cake d'anniversaire du chef tout choco! Fruit de saison	Petit suisse aromatisé Madeleine longues pur beurre "Mistral" Fruit de saison	Petit suisse nature Fruit Gâteau à l'orange et cannelle

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 !





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

Goûter 3 composantes - Goûter

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

P'tit cottentin nature
Fruit
Pain

MARDI

Fromage blanc aromatisé
Fruit
Sablés de Retz




MERCREDI

Fruit
Céréales
Lait DELIN 

JEUDI

Petit suisse nature
Compote pomme banane
Petit beurre

VENDREDI

Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la   
vanille
Purée pomme ananas
Madeleine

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 !

