



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 17 MAI 2026 |

Goûter (compote) - Goûter

Du 20 avr. au 26 avr. | Du 27 avr. au 03 mai | Du 04 mai au 10 mai | Du 11 mai au 17 mai

	Du 20 avr. au 26 avr.	Du 27 avr. au 03 mai	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai
LUNDI	Purée de pommes coings	Purée de poires	Compote pomme banane	Purée de pommes sans sucre
MARDI	Purée pomme ananas	Purée pomme fraise	Purée de poires	Purée de pêches sans sucre
MERCREDI	Purée de poires	Purée pomme pruneau sans sucre	Purée pomme ananas	Purée pomme fraise
JEUDI	Purée de pêches sans sucre	Purée de pêches sans sucre	Purée de pêches sans sucre	
VENDREDI	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



Ingédients :

- 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 18 MAI 2026 AU 14 JUIN 2026 |

Goûter (compote) - Goûter

	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai	Du 01 juin au 07 juin	Du 08 juin au 14 juin
LUNDI	Purée de pommes coings		Compote pomme banane	Purée pomme pruneau sans sucre
MARDI	Purée pomme fraise	Purée de pommes coings	Purée pomme ananas	Purée pomme fraise
MERCREDI	Purée pomme pruneau sans sucre	Purée de pommes sans sucre	Purée de pommes sans sucre	Purée pomme ananas
JEUDI	Compote pomme banane	Purée de poires	Purée de pêches sans sucre	Purée de poires
VENDREDI	Purée pomme ananas	Purée pomme pruneau sans sucre	Purée de pommes coings	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 15 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Goûter (compote) - Goûter

Du 15 juin au 21 juin | Du 22 juin au 28 juin | Du 29 juin au 05 juil.

	Du 15 juin au 21 juin	Du 22 juin au 28 juin	Du 29 juin au 05 juil.
LUNDI	Purée pomme ananas	Purée de pêches sans sucre	Purée de poires
MARDI	Purée de pommes coings	Purée de pommes sans sucre	Purée pomme pruneau sans sucre
MERCREDI	Compote pomme fraise (individuelle)	Purée pomme pruneau sans sucre	Purée de pêches sans sucre
JEUDI	Purée pomme ananas	Compote pomme banane	Compote pomme banane
VENDREDI	Purée de pêches sans sucre	Purée de pommes sans sucre	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 !

