



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

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

	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	Haché fin de boeuf Purée de haricots verts Purée de pommes coings	Haché fin de poisson Purée de carottes Purée pomme pruneau sans sucre	Petit pot CR (PG) Purée de pêches sans sucre	
MARDI	Haché fin de poisson Purée de patate douce Purée de pommes sans sucre	Haché fin de volaille Purée de courgettes Purée de pommes coings	Haché fin de boeuf Purée de carottes Compote pomme banane	Haché fin de boeuf Purée de haricots beurre Purée de pêches sans sucre
MERCREDI	Haché fin de volaille Purée de brocolis Purée pomme fraise	Haché fin de boeuf Purée florentine Compote du chef pommes speculoos	Haché fin de volaille Purée de petits pois Compote pommes myrtilles du chef	Haché fin de volaille Purée de carottes Purée pomme fraise
JEUDI	Haché fin de poisson Purée de céleri Fraises		Haché fin de poisson Purée florentine Purée de poires	Haché fin de poisson Purée florentine Compote pomme banane
VENDREDI			Haché fin de boeuf Purée de courgettes Compote pommes abricot vanille du chef	Haché fin de boeuf Purée de patate douce Compote pommes caramel du chef

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 |

### Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

	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	Haché fin de volaille Purée de petits pois Purée de pêches sans sucre	Haché fin de boeuf Purée de petits pois Purée de pommes <b>BIO</b>	Haché fin de volaille Purée de petits pois Purée de poires	Haché fin de volaille Purée de haricots verts Purée de pommes coings
MARDI	Haché fin de boeuf Purée de carottes Purée pomme pruneau sans sucre	Haché fin de poisson Purée de céleri Compote pomme banane	Haché fin de volaille Purée de carottes Purée pomme pruneau sans sucre	Haché fin de poisson Purée de patate douce Purée pomme fraise
MERCREDI	Haché fin de volaille Purée de céleri Purée pomme fraise	Haché fin de volaille Purée de courgettes Compote du chef pommes speculoos	Haché fin de poisson Purée de courgettes Purée de pommes sans sucre	Haché fin de boeuf Purée de brocolis Compote de pommes citron du chef
JEUDI	Haché fin de poisson Purée de patate douce Compote pommes myrtilles du chef	Haché fin de poisson Purée de carottes Purée pomme pruneau sans sucre	Haché fin de boeuf Purée de haricots verts Compote pommes abricot vanille du chef	Haché fin de poisson Purée de carottes Purée pomme ananas
VENDREDI	Haché fin de boeuf Purée de haricots verts Compote pomme banane	Haché fin de volaille Purée de haricots verts Compote du chef pomme cerise	Haché fin de poisson Purée de céleri Compote de pommes citron du chef	Haché fin de volaille Purée de courgettes Purée de pêches sans sucre

#### RECETTE ANTI-GASPPI'

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 |

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

Haché fin de volaille  
Purée de carottes  
Purée pomme fraise



MARDI

Haché fin de boeuf  
Purée florentine  
Compote



MERCREDI

Haché fin de poisson  
Purée de courgettes  
Compote pommes melon maison



JEUDI

Haché fin de boeuf  
Purée de céleri  
Purée de pommes sans sucre

VENREDI

Haché fin de volaille  
Purée de haricots beurre  
Purée de pommes coings



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 !

