

MENUS '4 SAISONS' | DU 6 JUILLET 2026 AU 2 AOÛT 2026 |

Goûter (laitage et compote) - Goûter

	Du 06 juil. au 12 juil.	Du 13 juil. au 19 juil.	Du 20 juil. au 26 juil.	Du 27 juil. au 02 août
LUNDI	Yaourt nature Purée de pommes sans sucre	Yaourt nature Compote pomme banane	Yaourt nature Purée de pomme fraise	Petit suisse nature Purée de poires
MARDI	Velouté nature Purée pomme ananas		Fromage blanc nature Purée de pommes coings	Yaourt nature Purée pomme pruneau sans sucre
MERCREDI	Fromage blanc nature Compote pomme banane	Fromage blanc nature Purée de pommes sans sucre	Fromage blanc nature Compote pomme banane	Fromage blanc nature Purée pomme ananas
JEUDI	Petit suisse nature Purée de poires	Petit suisse nature Purée pomme pruneau sans sucre	Petit suisse nature Purée pomme ananas	Petit suisse nature Purée de pommes coings
VENDREDI	Fromage blanc nature Purée de pommes coings	Velouté nature Purée de pomme pêche	Petit suisse nature Purée de poires	Fromage blanc nature Purée de pêches 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 :

- 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 !

