

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

Goûter 3 composantes - 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 aromatisé Fruit de saison Madeleine	Vache picon Compote pomme banane Pain	Yaourt nature Gâteau du chef aux speculoos Purée de pomme fraise	Chanteneige Purée de poires Pain
MARDI	Milkshake à la grenadine Purée pomme ananas Petit beurre		Fromage blanc nature Brioche et confiture Fruit de saison	Yaourt aromatisé Fruit de saison Madeleine
MERCREDI	Fromage blanc nature Fruit de saison Galette Saint Michel x2	Petit suisse aromatisé Fruit de saison Boudoirs	Compote pomme banane Céréales au chocolat Lait DELIN	Milkshake "100% Côte d'Or" du chef Purée pomme ananas Boudoirs
JEUDI	Barre de chocolat Purée de poires Pain	Fruit de saison Céréales Lait DELIN	Petit suisse aromatisé Fruit de saison Palmier	Petit suisse nature Brioche et confiture Fruit de saison
VENDREDI	Fromage blanc nature Gâteau marbré du chef Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé Gâteau du chef à la fleur d'oranger Purée de pomme pêche	Petit suisse Fruit de saison Boudoirs	Fromage blanc aromatisé Fruit de saison Galette Saint Michel x2

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 !

