

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

Menu mixé 2 composantes leg/comp - Déjeuner

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

Purée florentine
Compote pomme banane



Purée de chou romanesco
Purée de pommes coings



Purée de carottes
Purée de poires



Purée de petits pois
Purée de pêches sans sucre



MARDI

Purée de brocolis
Purée de pommes coings



Purée de céleri
Compote pomme fruits rouges du chef



Purée de brocolis
Purée pomme fraise



MERCREDI

Purée de petits pois
Compote de pommes du chef



Purée de haricots verts
Purée de poires



Purée florentine
Purée de pêches sans sucre



Purée de carottes
Purée de pommes sans sucre



JEUDI

Purée de courgettes
Purée de pêches sans sucre



Purée de courgettes
Compote de pommes du chef



Purée de courgettes
Purée de pommes sans sucre



Purée de courgettes
Compote pommes myrtilles du chef



VENREDI

Purée de carottes
Compote de pommes du chef à la cannelle



Purée de petits pois
Purée pomme fraise



Purée de brocolis
Purée pomme pruneau sans sucre



Purée de haricots verts
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 :

- 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS