

MENUS '4 SAISONS' | DU 3 AOÛT 2026 AU 30 AOÛT 2026 |

Goûter (laitage et compote) - Goûter

Du 03 août au 09 août

Du 10 août au 16 août

Du 17 août au 23 août

Du 24 août au 30 août

LUNDI

Fromage blanc nature
Compote pomme abricot

Fromage blanc nature
Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ 🌱

MARDI

Yaourt nature
Compote pommes cassis

Petit suisse nature
Purée pomme ananas

MERCREDI

Petit suisse nature
Compote de Pommes **BIO** 🌱

Yaourt nature
Purée de pommes coings

JEUDI

Fromage blanc nature
Purée de pêches sans sucre

Fromage blanc nature
Purée de pêches sans sucre

VENDREDI

Petit suisse nature
Compote pomme framboise

Yaourt nature
Compote pomme banane

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 !

