

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

Goûter (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

Compote pomme abricot

Compote de pomme HVE banane du chef ⓘ Ⓢ

MARDI

Compote pommes cassis

Purée pomme ananas

MERCREDI

Compote de Pommes **BIO** Ⓢ

Purée de pommes coings

JEUDI

Purée de pêches sans sucre

Purée de pêches sans sucre

VENREDI

Compote pomme framboise

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS