

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

Menu mixé 2 composantes leg/comp - Déjeuner

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

Purée de choux fleurs **BIO**  
Compote pomme abricot



Purée de haricots verts **BIO**  
Compote de pomme HVE banane du chef



MARDI

Purée de carottes **BIO**  
Compote pommes cassis



Purée de brocolis  
Purée pomme pruneau sans sucre



MERCREDI

Purée de betteraves **BIO**  
Compote de Pommes **BIO**



Purée de petits pois  
Purée de pommes sans sucre



JEUDI

Purée de haricots verts **BIO**  
Purée de pêches sans sucre



Purée de haricots beurre  
Compote pommes melon maison



VENREDI

Purée de brocolis **BIO**  
Compote pomme framboise



Purée de courgettes  
Purée pomme fraise



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 !

