



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 08 JUILLET 2024 AU 04 AOÛT 2024

Goûters STD 2 compo - Goûter

Du 08 juil. au 14 juil.

Du 15 juil. au 21 juil.

Du 22 juil. au 28 juil.

Du 29 juil. au 04 août

LUNDI

Velouté fruits mixé
Madeleine

Yaourt nature
Fruit de saison

Fromage blanc aromatisé
Galettes St Michel

Pain de mie et samos

MARDI

Pain et confiture

Pain et vache picon

Pain et confiture

Fruit de saison
Gaufrette vanille

MERCREDI

Compote de poires
Mini roulé à l'abricot

Fromage blanc aromatisé
Biscuit pocket chocolat

Pain et croclait

Compote de pêches
Biscuit Pompom

JEUDI

Fromage blanc sucré
Galettes St Michel

Pain au lait et chocolat
tablette

Yaourt nature
Petits beurres

Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

VENDREDI

Pain et Petit moulé

Velouté fruits mixé
Moelleux fourré fraise

Compote pomme framboise
Gaufrette vanille

Pain et chocolat tablette

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 :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 05 AOÛT 2024 AU 01 SEPTEMBRE 2024

Goûters STD 2 compo - Goûter

Du 05 août au 11 août

Du 12 août au 18 août

Du 19 août au 25 août

Du 26 août au 01 sept.

LUNDI

Petit suisse aromatisé
Madeleine

Pain et chocolat tablette

Pain et confiture

Fromage blanc nature
Biscuit pocket chocolat

MARDI

Pain et kiri

Fromage blanc nature
Biscuit pocket chocolat

Petit suisse aromatisé
Gaufrette vanille

Pain et confiture

MERCREDI

Compote de pêches
Biscuit pocket chocolat

Pain et croclait

Fruit de saison
Biscuit Pompom

Petit suisse aromatisé
Biscuit Pompom

JEUDI

Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Yaourt nature sucré
Madeleine

Fruit de saison
Gaufrette vanille

VENDREDI

Pain et confiture

Compote de pommes bananes
Petits beurres

Pain et vache picon

Petit suisse sucré
Galettes St Michel

RECETTE ANTI-GASP'I

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 :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices 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 !

