

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 NOVEMBRE 2024 AU 01 DÉCEMBRE 2024 |

Goûter 3 composantes - Goûter

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

LUNDI

Petit suisse aromatisé
Gâteau au citron du chef
Fruit de saison goûter



Madeleine longues pur beurre "Mistral"
Céréales au chocolat
Lait 1/2 écrémé



Yaourt nature
Compote pomme framboise
Barre de céréale aux abricots

MARDI

Tartare nature
Fruit de saison
Pain

Barre de chocolat
Compote pomme ananas
Brioche nature

Yaourt nature
Compote pomme pêche
Barre de céréale aux pommes

Fraidou
Compote pomme ananas
Pain

MERCREDI

Tarte aux fruits rouges
Fruit de saison goûter
Lait 1/2 écrémé

Fromage blanc nature
Fruit de saison
Petit beurre

Petit suisse aromatisé
Brioche
Confiture

Petit suisse aromatisé
Fruit de saison
Madeleine

JEUDI

Yaourt aromatisé
Compote pomme framboise
Galette Saint Michel x2

Gâteau au chocolat du chef
Fruit de saison goûter
Lait 1/2 écrémé



Fromage blanc nature
Margotine noisette cacao "Mistral"
Fruit de saison goûter



Yaourt aromatisé
Fruit de saison
Boudoirs

VENDREDI

Fromage blanc sucré
Fruit de saison
Madeleine

Yaourt nature
Compote de pommes citron du chef
Margotine noisette cacao "Mistral"



Gâteau poire chocolat
Compote de pommes
Lait 1/2 écrémé



Fromage blanc sucré
Barre bretonne
Fruit de saison goûter

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 02 DÉCEMBRE 2024 AU 22 DÉCEMBRE 2024 |

Goûter 3 composantes - Goûter

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Yaourt nature
Fruit de saison
Madeleine

Petit suisse aromatisé
Compote de poires
Boudoirs

Petit suisse aromatisé
Compote pomme banane
Petit beurre

MARDI

Fromage blanc nature
Compote pomme banane
Gâteau marbré


Yaourt aromatisé
Confiture
Pain

Yaourt nature
Compote pomme fraise
Boudoirs

MERCREDI

Barre de chocolat
Fruit de saison
Brioche nature

Petit suisse sucré
Fruit de saison
Madeleine

Petit suisse aromatisé
Fruit de saison
Margotine noisette cacao "Mistral" 

JEUDI

Fromage blanc aromatisé
Compote de poires
Petit beurre

Yaourt aux fruits
Compote pomme pêche
Galette Saint Michel x2

Petit suisse aromatisé
Compote pomme banane
Petit beurre

VENDREDI

Petit suisse aromatisé
Gâteau au yaourt du chef
Fruit de saison goûter



Yaourt nature
Barre bretonne
Fruit de saison goûter

Yaourt aux fruits
Brioche
Coupelle de miel

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 !

