



MENUS '4 SAISONS' | DU 06 JANVIER 2025 AU 02 FÉVRIER 2025 |

Goûter (compote) - Goûter

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI

Compote pomme banane

Compote pomme framboise

Compote pomme banane

Compote de pommes

MARDI

Compote pomme framboise

Compote pomme pêche

Compote pomme fraise

Compote pommes abricots (individuelle)

MERCREDI

Compote de coing (ind)

Purée pomme pruneau sans sucre

Compote de pomme cassis

Compote de poires

JEUDI

Compote de poires

Compote pomme abricot

Compote de pommes

Compote pomme banane

VENDREDI

Compote pomme fraise

Compote pomme fraise (individuelle)

Compote de poires

Compote pomme framboise

RECETTE ANTI-GASPIS'

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 03 FÉVRIER 2025 AU 23 FÉVRIER 2025 |

Goûter (compote) - Goûter

Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

Du 17 févr. au 23 févr.

LUNDI

Compote pomme banane

Compote pomme banane

Compote pomme fraise

MARDI

Compote pomme pêche

Compote de coing (ind)

Compote de pommes

MERCREDI

Compote pomme fraise (individuelle)

Compote pomme framboise

Purée pomme pruneau sans sucre

JEUDI

Compote de poires

Compote de pomme cassis

Compote pomme abricot

VENDREDI

Compote de pommes

Purée pomme pruneau sans sucre

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 :

- 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 !

