



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 21 AVRIL 2025 AU 04 MAI 2025 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 21 avr. au 27 avr.

Du 28 avr. au 04 mai

LUNDI

Fruit
Gaufre Liégeoise

MARDI

Fruit
Moelleux cacao noisettes

Fromage blanc sucré
Galette Saint Michel x2

MERCREDI

Fromage blanc nature
Galette Saint Michel x2

Céréales au chocolat
Lait 1/2 écrémé

JEUDI

Yaourt aux fruits
Madeleine

VENDREDI

Petit suisse sucré
Mini roulé abricot

Vache qui rit
Fruit
Pain

RECETTE ANTI-GASPIL'

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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

