



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-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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*

