



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 10 MARS 2025 AU 06 AVRIL 2025

Goûters STD 2 compo - Goûter

Du 10 mars au 16 mars

Du 17 mars au 23 mars

Du 24 mars au 30 mars

Du 31 mars au 06 avr.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pain et ptit cottentin

Fruit de saison
Biscuit Pompom

Pain et vache picon

Yaourt aromatisé
Madeleine

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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 07 AVRIL 2025 AU 20 AVRIL 2025 |

Goûters STD 2 compo - Goûter

Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pain et chocolat tablette

Fruit de saison
Moelleux fourré abricot

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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

