



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Goûters STD 2 compo - Goûter

Du 21 avr. au 27 avr.

Du 28 avr. au 04 mai

LUNDI

Petit suisse sucré
Madeleine

MARDI

Fruit de saison
Petits beurres

Yaourt nature
Biscuit Pompom

MERCREDI

Pain et confiture

Fruit de saison
Gallettes St Michel

JEUDI

Yaourt nature
Gaufrette vanille

VENDREDI

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 *

