



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS 4 SAISONS | DU 03 FÉVRIER 2025 AU 09 FÉVRIER 2025 |

Orange - Goûter

Du 03 févr. au 09 févr.

LUNDI

Petit suisse sucré
Madeleine

MARDI

Pain et chocolat tablette

MERCREDI

JEUDI

Velouté fruits mixé
Petit cake au chocolat

VENDREDI

Pain et St Bricet

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

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'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES



Ingédients :

- Epiluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épiluchures
- Ajouter/laisser sécher
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

