



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS 4 SAISONS | DU 21 AVRIL 2025 AU 18 MAI 2025

Orange - Goûter

Du 21 avr. au 27 avr.

Du 28 avr. au 04 mai

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

VENDEDI	JEUDI	MERCREDI	MARDI	LUNDI
Fruit de saison Moelleux fourré abricot	Yaourt nature Gaufrette vanille		Fruit de saison Petits beurres	
Pain et chocolat tablette			Yaourt nature Biscuit Pompom	Petit suisse sucré Madeleine
Compote de pommes bananes Palmiers			Pain et Petit moulé	Fruit de saison Madeleine
Pain et confiture	Fruit de saison Pain au lait		Yaourt nature Fruit de saison	Pain et vache picon

**RECETTE ANTI-GASPI\***  
Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

**TOM** 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
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

**Préparation :**

- Rincer les epiluchures
- 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 \*

