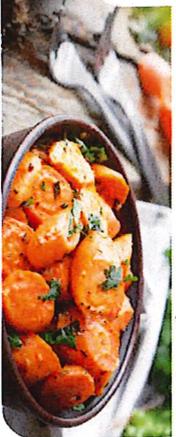




BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 24 FÉVRIER 2025 AU 23 MARS 2025

Orange - Goûter

Du 24 févr. au 02 mars

Du 03 mars au 09 mars

Du 10 mars au 16 mars

Du 17 mars au 23 mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Compte de poires Gallettes St Michel</p>	<p>Pain et chocolat tablette</p>		<p>Pain et kiri</p>	<p>Yaourt nature sucré Moelleux fourré abricot</p>
<p>Pain et carré frais</p>	<p>Fruit de saison Moelleux fourré fraise</p>		<p>Compote pomme cassis Biscuit Pompom</p>	<p>Pain et confiture</p>
<p>Yaourt nature Madeleine</p>	<p>Fruit de saison Petits beurres</p>		<p>Fruit de saison Moelleux fourré abricot</p>	<p>Pain et confiture</p>
<p>Petit suisse sucré Moelleux fourré fraise</p>	<p>Pain et St Morêt</p>		<p>Pain et confiture</p>	<p>Fromage blanc nature Gallettes St Michel</p>

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 :

- Épiluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- sel

Préparation :

- Rincer les épiluchures
- 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 \*

