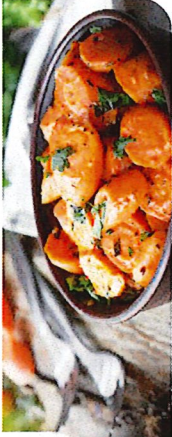




BIEN MANGER en restauration collective

**C'est possible !**



**MENUS '4 SAISONS' | DU 24 MARS 2025 AU 06 AVRIL 2025**

Orange - Goûter

Du 24 mars au 30 mars

Du 31 mars au 06 avr.

DU 24 MARS AU 30 MARS	DU 31 MARS AU 06 AVRIL
<b>LUNDI</b>	<b>LUNDI</b>
Fromage blanc nature Madeleine	Yaourt nature Gallettes St Michel
<b>MARDI</b>	<b>MARDI</b>
Pain et confiture	Pain et tartare nature
<b>MERCREDI</b>	<b>MERCREDI</b>
Fruit de saison Gaufrette vanille	Pain et confiture
<b>JEUDI</b>	<b>JEUDI</b>
Fruit de saison Palmiers	Petit suisse sucré Moelleux fourré fraise

**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'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES**



**Ingédients :**

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 \*