



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 SEPTEMBRE 2024 AU 29 SEPTEMBRE 2024 |

Orange - Goûter

	Du 02 sept. au 08 sept.	Du 09 sept. au 15 sept.	Du 16 sept. au 22 sept.	Du 23 sept. au 29 sept.
LUNDI	Fromage blanc sucré Petit cake au chocolat	Pain et vache picon	Petit suisse sucré Petits beurres	Fruit de saison Gaufrette chocolat
MARDI	Yaourt nature Biscuit Pompom	Petit suisse aromatisé Biscuit pocket chocolat	Pain et confiture	Pain et chocolat tablette
MERCREDI				
JEUDI	Pain et samos	Pain et chocolat tablette	Yaourt nature Madeleine	Velouté fruits mixé Gallettes St Michel
VENDREDI	Compote de poires Moelleux fourré fraise	Gaufrette à la vanille Fruit de saison	Compote de pommes Petit cake au chocolat	Pain et croûlait

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



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 \*