



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 06 JANVIER 2025 AU 02 FÉVRIER 2025 |

Orange - Goûter

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Compte de pommes BIO</p> <p>Madeleine</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Petit cake au chocolat</p>		<p>Flan chocolat</p> <p>Painiers</p>	<p>Pain et St Bricet</p>
<p>Y'aourt nature</p> <p>Petits beurres</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Biscuit Pompom</p>		<p>Petit suisse sucré</p> <p>Galettes St Michel</p>	<p>Pain et samos</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Petits beurres</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Madeleine</p>		<p>Pain et confiture</p>	<p>Pain et ptit cottenin</p>
<p>Pain et chocolat tablette</p>	<p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Cocktail de fruits</p> <p>Moelleux fourré fraise</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Biscuit Pompom</p>

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 l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout.
- Enfourner 15 min à 200°C.

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

