



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 MARS 2024 AU 31 MARS 2024

Crèche GOUTER 2 comp (lait+comp) - Goûter

Du 04 mars au 10 mars

Du 11 mars au 17 mars

Du 18 mars au 24 mars

Du 25 mars au 31 mars

LUNDI

Yaourt nature
Compote pomme fraise

Fromage blanc nature
Compote pomme banane

Fromage blanc nature
Compote pomme pêche

Petit suisse nature
Compote pomme fraise

MARDI

Fromage blanc nature
Compote pomme abricot

Petit suisse nature
Compote de pommes

Yaourt nature
Compote pomme ananas

Yaourt nature
Compote pomme framboise

MERCREDI

Petit suisse nature
Compote de poires

Yaourt nature
Compote de poires

Petit suisse nature
Compote pomme banane

Petit suisse nature
Compote pomme abricot

JEUDI

Yaourt nature
Compote pomme ananas

Fromage blanc nature
Compote pomme pêche

Fromage blanc nature
Compote pomme fraise

Yaourt nature
Compote pomme pêche

VENDREDI

Fromage blanc nature
Purée de pommes coings

Yaourt nature
Compote pomme banane

Petit suisse nature
Compote de Pommes

Fromage blanc nature
Purée de pommes coings

RECETTE ANTI-GASPILLAGE

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





MENUS '4 SAISONS' | DU 01 AVRIL 2024 AU 14 AVRIL 2024

Crèche GOUTER 2 comp (lait+comp) - Goûter

Du 01 avr. au 07 avr.

Du 08 avr. au 14 avr.

LUNDI

Yaourt nature
Compote de poires

MARDI

Petit suisse nature
Compote pomme abricot

Petit suisse nature
Compote pomme fraise

MERCREDI

Yaourt nature
Compote pomme pêche

Fromage blanc nature
Compote pomme banane

JEUDI

Fromage blanc nature
Compote pomme banane

Petit suisse nature
Compote pomme pêche

VENDREDI

Yaourt nature
Compote pomme framboise

Fromage blanc nature
Purée de pommes coings

RÉCETTE 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 RÉGLER

