



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Sco GOUTERS STD 2 Compo - 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

Compote pomme fraise
Galette Saint Michel x2

Fruit de saison
Mini roulé abricot

Fruit de saison
Madeleine

Gâteau marbré
Lait 1/2 écrémé

MARDI

Fruit de saison
Moelleux cacao noisettes

Lait et chocolat en poudre
Barre bretonne

Compote pomme ananas
Palets pur beurre "Mistral"

Compote pomme framboise
Palmier

MERCREDI

Céréales
Lait 1/2 écrémé

Barre de chocolat
Brioche nature

Petit suisse sucré
Mini roulé fraise

Fruit de saison
Madeleine

JEUDI

Cancoillotte nature IGP
Pain

 Petit suisse aromatisé
Muffin vanille pépites de chocolat

Fromage blanc aromatisé
Gaufre Liégeoise

Yaourt nature
Petit fourré fraise

VENDREDI

Yaourt aux fruits
Madeleine

Compote pomme banane
Sablés de Retz

Vache qui rit
Pain

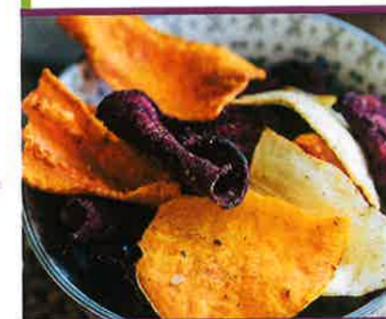
Brioche
Confiture

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 !





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

Sco GOUTERS STD 2 Compo - Goûter

Du 01 avr. au 07 avr.

Du 08 avr. au 14 avr.

LUNDI

Yaourt nature
Biscuit REM

MARDI

Fruit de saison
Moelleux cacao noisettes

Fruit de saison
Gaufrette vanille

MERCREDI

Compote pomme pêche
Sablés de Retz

Verre de lait et sirop
Gâteau marbré

JEUDI

Fromage blanc aromatisé
Mini roulé abricot

Coupelle de miel
Pain

VENDREDI

P'tit cottentin ail et fines herbes
Pain

Fromage blanc aromatisé
Madeleine

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 !

