



MENUS '4 SAISONS' | DU 10 MARS 2025 AU 06 AVRIL 2025

Goûters STD 3 Compo - Goûter

Du 10 mars au 16 mars

Du 17 mars au 23 mars

Du 24 mars au 30 mars

Du 31 mars au 06 avr.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Compote de pommes bananes
Pain et petit cotto

Yaourt nature
Fruit de saison
Biscuit Pomme

Fruit de saison
Pain et vache picon

Yaourt aromatisé
Fruit de saison
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 :

- 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 !





Goûters STD 3 Compo - Goûter

Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Yaourt nature
Pain et chocolat tablette

Yaourt nature
Fruit de saison
Moelleux fourré abricot

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 :

- 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 !

