



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 17 MAI 2026 |

Goûters STD 3 Compo - Goûter

Du 20 avr. au 26 avr.

Du 27 avr. au 03 mai

Du 04 mai au 10 mai

Du 11 mai au 17 mai

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Velouté fruits mixé
Fruit
Pain au lait

Compote pomme framboise
Pain et Petit moulé

Fromage blanc sucré
Fruit
Moelleux fourré fraise

Yaourt aromatisé
Pain et chocolat tablette

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 18 MAI 2026 AU 14 JUIN 2026 |

Goûters STD 3 Compo - Goûter

	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai	Du 01 juin au 07 juin	Du 08 juin au 14 juin
LUNDI				
MARDI				
MERCREDI	Petit suisse aromatisé Compote de pêches Madeleine	Velouté fruits mixé Pain et chocolat tablette	Yaourt nature Fruit Barre de céréales	Velouté fruits mixé Fruit Pain et chocolat tablette
JEUDI				
VENDREDI				

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 15 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Goûters STD 3 Compo - Goûter

Du 15 juin au 21 juin

Du 22 juin au 28 juin

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Yaourt aromatisé
Fruit
Gaufrette vanille

Fromage blanc nature
Compote pomme abricot
Madeleine



Petit suisse aromatisé
Fruit
Palmiers

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 !

