



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !




MENUS '4 SAISONS' | DU 30 SEPTEMBRE 2024 AU 20 OCTOBRE 2024 |

Orange - Goûter

Du 30 sept. au 06 oct.

Du 07 oct. au 13 oct.

Du 14 oct. au 20 oct.

	Du 30 sept. au 06 oct.	Du 07 oct. au 13 oct.	Du 14 oct. au 20 oct.
LUNDI	Pain et vache qui rit <b>BIO</b>	 Pain et chocolat tablette	Pain et Petit moulé
MARDI	Yaourt nature Biscuit pocket chocolat	Fromage blanc nature Fruit de saison	Yaourt nature sucré Gallettes St Michel
MERCREDI			
JEUDI	Pain et St Bricet	Pain et tartare nature	Petit suisse aromatisé Fruit de saison
VENDREDI	Yaourt nature Gaufrette vanille	Compote de poires Moelleux fourré abricot	Yaourt nature Petit cake au chocolat

RECETTE ANTI-GASPIL'

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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*