



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 NOVEMBRE 2024 AU 01 DÉCEMBRE 2024

Orange - Goûter

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

VENREDI	JEUDI	MERCREDI	MARDI	LUNDI
Pain et kirri	Velouté fruits mixé Petits beurres		Fromage blanc aromatisé Moelleux fourré fraise	Fruit de saison Madeleine
Fruit de saison Biscuit pocket chocolat	Pain et croclait		Pain et chocolat tablette	
Velouté nature Biscuit Pompon	Pain et confiture		Pain et vache qui rit	Fruit de saison Moelleux fourré fraise
Pain et chocolat tablette	Fruit de saison Gaufrette vanille		Fromage blanc nature Petit cake au chocolat	Pain et samos

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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *