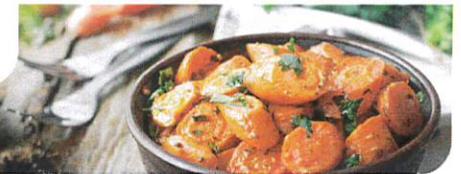




BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 08 AVRIL 2024 AU 21 AVRIL 2024

Orange - Goûter

Du 08 avr. au 14 avr.

Du 15 avr. au 21 avr.

LUNDI	Petit suisse sucré Madeleine	Pain et vache picon
MARDI	Pain et ptit cottentin	Fruit de saison Petits beurres
MERCREDI		
JEUDI	Pain et confiture	Yaourt nature Gaufrette vanille
VENDREDI	Petit suisse aromatisé Petit cake au chocolat	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 :

- 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 *