



Sco GOUTERS STD 2 Compo - Goûter

Du 04 mars au 10 mars

Du 11 mars au 17 mars

Du 18 mars au 24 mars

Du 25 mars au 31 mars

LUNDI

Compote pomme fraise  
Galette Saint Michel x2

Fruit de saison  
Mini roulé abricot

Fruit de saison  
Madeleine

Gâteau marbré  
Lait 1/2 écrémé

MARDI

Fruit de saison  
Moelleux cacao noisettes

Lait et chocolat en poudre  
Barre bretonne

Compote pomme ananas  
Palets pur beurre "Mistral"

Compote pomme framboise  
Palmier

MERCREDI

Céréales  
Lait 1/2 écrémé

Barre de chocolat  
Brioche nature

Petit suisse sucré  
Mini roulé fraise

Fruit de saison  
Madeleine

JEUDI

Cancoillotte nature IGP  
Pain



Petit suisse aromatisé  
Muffin vanille pépites de chocolat

Fromage blanc aromatisé  
Gaufre Liégeoise

Yaourt nature  
Petit fourré fraise

VENDREDI

Yaourt aux fruits  
Madeleine

Compote pomme banane  
Sablés de Retz

Vache qui rit  
Pain

Brioche  
Confiture

RECETTE ANTI-GASP'I'

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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 01 AVRIL 2024 AU 14 AVRIL 2024 |

Sco GOUTERS STD 2 Compo - Goûter

Du 01 avr. au 07 avr.

Du 08 avr. au 14 avr.

LUNDI

Yaourt nature  
Biscuit REM

MARDI

Fruit de saison  
Moelleux cacao noisettes

Fruit de saison  
Gaufrette vanille

MERCREDI

Compote pomme pêche  
Sablés de Retz

Verre de lait et sirop  
Gâteau marbré

JEUDI

Fromage blanc aromatisé  
Mini roulé abricot

Coupelle de miel  
Pain

VENDREDI

P'tit cottentin ail et fines herbes  
Pain

Fromage blanc aromatisé  
Madeleine

RECETTE ANTI-GASPIS'

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 !

