



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 MARS 2024 AU 31 MARS 2024

Goûters CL Vals du Dauphiné - 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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pain et petit cottentin  
Jus de pommes

Yaourt nature  
Fruit de saison  
Biscuit Pompom

Pain et vache picon  
Jus d'orange

Yaourt aromatisé  
Fruit de saison  
Madeleine

RECETTE ANTI-GASPPI'

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 |

Goûters CL Vals du Dauphiné - Goûter

Du 01 avr. au 07 avr.

Du 08 avr. au 14 avr.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Yaourt nature  
Compote de pommes coings  
Pain et chocolat tablette

Yaourt à boire  
Fruit de saison  
Moelleux fourré abricot

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 !

