SHCB

J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 05 MAI 2025 AU 01 JUIN 2025 |

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

	Du **05 mai** au **11 mai**	Du **12 mai** au **18 mai**	Du **19 mai** au **25 mai**	Du **26 mai** au **01 juin**
LUNDI	Haché fin de poisson Purée de haricots verts Compote de pêches	Haché fin de boeuf Purée de petits pois Compote pomme banane	Haché fin de poisson Purée de haricots verts Compote de poires	Haché fin de veau Purée de haricots verts Compote de Pommes BIO
MARDI	Haché fin de boeuf Purée de céleri Compote pomme abricot	Haché fin de volaille Purée de navets Purée de pommes coings	Haché fin de volaille Purée de céleri Compote pomme framboise	Haché fin de boeuf Purée de navets Compote de poires
MERCREDI	Haché fin de volaille Purée de courgettes Compote pomme fraise	Haché fin de poisson Purée de carottes Purée pomme fraise	Haché fin de boeuf Purée de navets Compote pomme abricot	Haché fin de volaille Purée de carottes Compote pomme fraise
JEUDI		Haché fin de veau Purée d'haricots beurre Compote pomme abricot	Haché fin de poisson Purée florentine Compote de pommes	
VENDREDI	Haché fin de veau Purée de haricots verts Compote de pommes	Haché fin de poisson Purée florentine Compote de pommes	Haché fin de volaille Purée de courgettes Compote de pommes	

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 *

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025 |

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

	Du 02 juin au 08 juin	Du 09 juin au 15 juin	Du 16 juin au 22 juin	Du 23 juin au 29 juin
LUNDI	Haché fin de volaille Purée de céleri Compote pomme abricot		Haché fin de boeuf Purée de petits pois Compote pomme abricot	Haché fin de volaille Purée florentine Compote pomme fraise
MARDI	Haché fin de boeuf Purée de carottes Compote de pêches	Haché fin de poisson Purée de brocolis Compote pomme framboise	Haché fin de poisson Purée d'haricots beurre Compote pomme banane	Haché fin de poisson Purée de brocolis Compote de pomme cassis
MERCREDI	Haché fin de veau Purée florentine Compote pomme framboise	Haché fin de veau Purée d'haricots beurre Compote de pommes	Haché fin de volaille Purée de courgettes Compote pomme fraise	Haché fin de boeuf Purée de panais Compote de pommes
JEUDI	Haché fin de boeuf Purée dubarry Compote de pomme cassis	Haché fin de boeuf Purée de courgettes Compote de pommes	Haché fin de poisson Purée de panais Compote pomme framboise	Haché fin de poisson Purée d'haricots beurre Compote pomme ananas
VENDREDI	Haché fin de poisson Purée de haricots verts Compote de poires	Haché fin de volaille Purée florentine Compote de poires	Haché fin de veau Purée dubarry Compote de pêches	Haché fin de veau Purée de carottes Compote pomme 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 *

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025 |

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du **30 juin** au **06 juil.**

LUNDI	Haché fin de veau Purée de haricots verts Purée de pommes coings	
MARDI	Haché fin de boeuf Purée de courgettes Compote de pommes	
MERCREDI	Haché fin de poisson Purée de navets Compote de poires	
JEUDI	Haché fin de boeuf Purée de petits pois Compote pomme fraise	
VENDREDI	Haché fin de veau Purée florentine Compote pomme framboise	

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 *