SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 07 JUILLET 2025 AU 03 AOÛT 2025 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

	Du **07 juil.** au **13 juil.**	Du **14 juil.** au **20 juil.**	Du **21 juil.** au **27 juil.**	Du **28 juil.** au **03 août**
LUNDI	Yaourt nature Madeleine longues pur beurre "Mistral"		Céréales au chocolat Lait 1/2 écrémé	Vache qui rit Compote pomme framboise Pain
MARDI	Barre de chocolat Pain au lait	Saint Morêt Compote de pommes Pain	Liégeois au chocolat Mini roulé abricot	Mousse au chocolat Petit beurre
MERCREDI	Velouté mixé aux fruits Galette Saint Michel x2	Fruit de saison Moelleux cacao noisettes	Brioche Confiture	Yaourt aromatisé Biscuit REM
JEUDI	Céréales au chocolat Lait 1/2 écrémé	Velouté mixé aux fruits Gaufrette vanille	Fruit de saison Mini cake citron S/sucre ajouté	Fruit de saison Mini roulé fraise
VENDREDI	Yaourt aromatisé Fruit de saison	Petit suisse sucré Petit beurre	Yaourt nature Muffin au chocolat	Petit suisse sucré Gaufre

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 04 AOÛT 2025 AU 31 AOÛT 2025 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

	Du 04 août au 10 août	Du 11 août au 17 août	Du 18 août au 24 août	Du 25 août au 31 août
LUNDI	Yaourt nature Fruit de saison	Pain et croclait	Pain et confiture	Fruit de saison Petit cake au chocolat
MARDI	Fruit de saison Palmiers	Velouté fruits mixé Biscuit pocket chocolat	Compote pommes cassis Gaufrette vanille	Petit suisse aromatisé Petit beurre
MERCREDI	Pain et kiri	Fruit de saison Moelleux fourré fraise	Yaourt aromatisé Petits beurres	Yaourt aromatisé Gaufrette chocolat
JEUDI	Pain et confiture	Pain et chocolat tablette	Fromage blanc nature Madeleine	Madeleine longues pur beurre "Mistral" Fruit de saison
VENDREDI	Yaourt nature Galettes St Michel		Pain et vache picon	Fruit de saison Barre de céréale aux fruits rouges

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 *