



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 01 sept. au 07 sept. | Du 08 sept. au 14 sept. | Du 15 sept. au 21 sept. | Du 22 sept. au 28 sept.

	Du 01 sept. au 07 sept.	Du 08 sept. au 14 sept.	Du 15 sept. au 21 sept.	Du 22 sept. au 28 sept.
LUNDI	Fruit de saison Muffin vanille pépites de chocolat	Compote de pêches Cake au chocolat	Vache qui rit Compote de poires Pain	Fruit de saison Biscuit type chocoprince
MARDI	P'tit cottenin nature Fruit de saison Pain	Barre de chocolat Brioche nature	Fruit de saison Cake aux pépites de chocolat	Fraidou Compote de pommes Pain
MERCREDI	Céréales Lait 1/2 écrémé	Fromage blanc sucré Gaufre liegeoise	Lait et chocolat en poudre Petit beurre	Petit suisse aromatisé Ménélik
JEUDI	Petit suisse sucré Barre bretonne	Yaourt nature Confiture Pain	Fruit de saison Madeleine longues pur beurre "Mistral" 	Fromage blanc nature Gaufre liegeoise
VENDREDI	Compote pomme fraise Gaufrette chocolat	Petit suisse sucré Carré fourré aux fruits	Fromage blanc aromatisé Galette Saint Michel x2	Petit suisse nature Brioche nature Miel

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



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

	Du 29 sept. au 05 oct.	Du 06 oct. au 12 oct.	Du 13 oct. au 19 oct.
LUNDI	Fruit de saison Madeleine	Fromage blanc sucré Galette Saint Michel x2	Fruit de saison Brioche nature Miel
MARDI	Petit suisse sucré Margotine noisette cacao "Mistral"	Yaourt nature Gaufre liegeoise	Petit suisse sucré Barre de céréale aux fruits rouges
MERCREDI	Fromage blanc nature Carré fourré aux fruits	Petit suisse aromatisé Fruit de saison Pain et miel	Fromage blanc aromatisé Biscuit REM
JEUDI	Cancoillotte nature IGP Compote de poires Pain	Compote de pommes Petit beurre	Fromage fondu le carré Fruit de saison Pain
VENDREDI	Céréales au chocolat Lait 1/2 écrémé	Fromage blanc nature Compote pomme ananas	Fruit de saison Moelleux cacao noisettes

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 !

