

MENUS '4 SAISONS' | DU 5 JANVIER 2026 AU 1 FÉVRIER 2026 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 05 janv. au 11 janv.

Du 12 janv. au 18 janv.

Du 19 janv. au 25 janv.

Du 26 janv. au 01 févr.

LUNDI

Petit suisse aromatisé
Fruit

Fromage blanc sucré
Petit beurre

Gâteau du chef au yaourt
Compote de pommes

Fraidou
Compote de poires
Pain

MARDI

Barre de chocolat
Compote pomme banane
Pain

Yaourt aux fruits
Barre de céréales au chocolat

Brioche et miel
Lait 1/2 écrémé

Fromage blanc sucré
Fruit

MERCREDI

Fruit
Mini roulé abricot

Petit suisse aromatisé
Fruit

Petit suisse sucré
Margotine lemon curd (Mistral)

Petit suisse aromatisé
Sablés de Retz

JEUDI

Lait et chocolat en poudre
Brioche

Céréales au chocolat
Lait 1/2 écrémé

Fruit
Madeleine

Yaourt nature
Madeleine poire chocolat (Mistral)

VENDREDI

Gaufre nappée chocolat
Fruit de saison

Fromage blanc nature
Confiture
Pain

Fruit
Margotine noisette cacao "Mistral"

Fromage blanc aromatisé
Barre bretonne

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 2 FÉVRIER 2026 AU 8 FÉVRIER 2026 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 02 févr. au 08 févr.

LUNDI

Yaourt aux fruits
Fruit

MARDI

Petit suisse sucré
Ménélik

MERCREDI

Compote pomme framboise
Gaufrette chocolat

JEUDI

Fruit
Carré fourré aux fruits

VENDREDI

Lait et chocolat en poudre
Gaufre Liégeoise

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 !

