

## 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

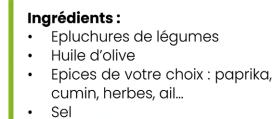
JEUDI

 Lait et chocolat en poudre  
 Brioche

 Céréales au chocolat  
 Lait 1/2 écrémé

 Fruit  
 Madeleine

 Yaourt nature  
 Madeleine poire chocolat (Mistral)



**Recette anti-gasp'!**  
 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**



**Ingrediénts :**  
 • 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 !**

VENDREDI

 Gaufre nappée chocolat  
 Fruit de saison

 Fromage blanc nature  
 Confiture  
 Pain

 Fruit  
 Margotine noisette cacao "Mistral"

 Fromage blanc aromatisé  
 Barre bretonne


PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

 LOCAL

 DU CHEF

 LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

## MENUS '4 SAISONS' | DU 2 FÉVRIER 2026 AU 8 FÉVRIER 2026 |

### Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 02 fevr. au 08 fevr.

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



#### Ingédients :

- 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