



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 SEPTEMBRE 2024 AU 29 SEPTEMBRE 2024

Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 02 sept. au 08 sept.

Du 09 sept. au 15 sept.

Du 16 sept. au 22 sept.

Du 23 sept. au 29 sept.

LUNDI

Fruit de saison
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Compote de pêches
Gâteau marbré

Vache qui rit
Compote de poires
Pain

Fruit de saison gouter
Biscuit type chocoprince

MARDI

P'tit cottentin 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
Granola

JEUDI

Petit suisse sucré
Barre bretonne

Yaourt nature
Confiture
Pain

Fruit de saison
Muffin vanille pépites de chocolat

Fromage blanc nature
Gaufre liegeoise

VENDREDI

Compote pomme fraise
Granola

Petit suisse sucré
Carré fourré aux fruits

Fromage blanc aromatisé
Galette Saint Michel x2

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 30 SEPTEMBRE 2024 AU 20 OCTOBRE 2024 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 30 sept. au 06 oct.

Du 07 oct. au 13 oct.

Du 14 oct. au 20 oct.

LUNDI

Fruit de saison
Madeleine

Fromage blanc sucré
Galette Saint Michel x2

Fromage fondu le carré
Compote pomme banane
Pain

MARDI

Petit suisse sucré
Margotine noisette cacao "Mistral"



Yaourt nature
Gaufre liegeoise

Céréales au chocolat
Lait 1/2 écrémé

MERCREDI

Fromage blanc nature
Carré fourré aux fruits

Petit suisse aromatisé
Fruit de saison
Pain et miel

Fromage blanc aromatisé
Granola

JEUDI

Cancoillotte nature IGP
Compote de poires
Pain



Compote de pommes du chef
Petit beurre



Fruit de saison
Gaufrette vanille

VENDREDI

Gâteau du chef aux speculoos
Fruit de saison goûter



Fromage blanc nature
Ananas au sirop

Fruit de saison
Muffin vanille pépites de chocolat

RECETTE ANTI-GASPIS'

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 !

