



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 NOVEMBRE 2024 AU 01 DÉCEMBRE 2024 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

LUNDI

Gateau au citron du chef  
Fruit de saison goûter



Céréales au chocolat  
Lait 1/2 écrémé

Yaourt nature  
Barre de céréale aux abricots

MARDI

Tartare nature  
Compote pomme banane  
Pain

Barre de chocolat  
Brioche nature

Yaourt aux fruits  
Barre de céréale aux pommes

Fromage blanc nature  
Biscuit REM

MERCREDI

Céréales  
Lait 1/2 écrémé

Fromage blanc nature  
Petit beurre

Brioche  
Confiture

Petit suisse aromatisé  
Madeleine

JEUDI

Yaourt aromatisé  
Galette Saint Michel x2

Fraidou  
Fruit de saison  
Pain

Gaufre liegeoise  
Fruit de saison goûter

Fruit de saison  
Moelleux cacao noisettes

VENDREDI

Barre de céréale aux fruits rouges  
Fruit de saison goûter

Compote de pommes citron du chef  
Margotine noisette cacao "Mistral"



Vache qui rit  
Compote pomme banane  
Pain

Barre bretonne  
Fruit de saison goûter

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 02 DÉCEMBRE 2024 AU 22 DÉCEMBRE 2024 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Barre de céréales au chocolat  
Fruit de saison goûter

Compote de poires  
Gaufrette vanille

Petit suisse aromatisé  
Barre de céréale aux fruits rouges

MARDI

Fromage blanc nature  
Gâteau marbré

Yaourt aromatisé  
Confiture  
Pain

Compote pomme fraise  
Petit beurre

MERCREDI

Barre de chocolat  
Brioche nature

Fruit de saison  
Madeleine

Emmental  
Fruit de saison  
Pain

JEUDI

Compote de poires  
Biscuit type chocoprince

Yaourt aux fruits  
Galette Saint Michel x2

Petit suisse aromatisé  
Petit beurre

VENDREDI

Cancoillotte nature IGP  
Fruit de saison  
Pain



Barre bretonne  
Fruit de saison goûter

Yaourt aux fruits  
Muffin vanille pépites de chocolat

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 !

