

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-GASPIL'

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 :

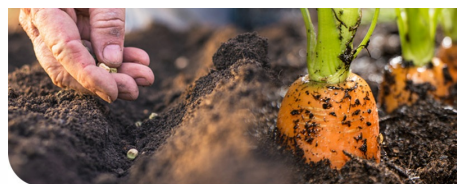
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

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 !

