



MENUS '4 SAISONS' | DU 06 JANVIER 2025 AU 02 FÉVRIER 2025 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI

Yaourt aromatisé
Fruit de saison

Gâteau au yaourt du chef
Compote pomme framboise

Fromage blanc nature
Galette Saint Michel x2

Fromage blanc nature
Gaufrette vanille

MARDI

Compote pomme framboise
Pain
Miel

Petit suisse sucré
Fruit de saison goûter

Fruit de saison
Gâteau marbré

Barre bretonne
Fruit de saison goûter

MERCREDI

Fruit de saison
Barre de céréale aux fruits rouges

Yaourt nature
Palmier

Barre de chocolat
Compote de pomme cassis
Pain

Céréales au chocolat
Lait 1/2 écrémé

JEUDI

Lait et chocolat en poudre
Galette Saint Michel x2

Fromage blanc nature
Gaufre liegeoise

Yaourt nature
Fruit de saison

Yaourt aux fruits
Mini roulé abricot

VENDREDI

Lait et chocolat en poudre
Petit beurre

Pavé frais
Fruit de saison
Pain

Petit suisse aromatisé
Madeleine

Fromage blanc nature
Gâteau du chef à la fleur d'oranger

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 03 FÉVRIER 2025 AU 23 FÉVRIER 2025

Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

Du 17 févr. au 23 févr.

LUNDI

Fruit de saison
Mini roulé fraise

Fromage blanc nature
Petit beurre

Yaourt nature
Galette Saint Michel x2

MARDI

Fromage blanc aromatisé
Barre bretonne

Fruit de saison
Madeleine

Fruit de saison
Gaufrette vanille

MERCREDI

Brioche
Confiture

Petit suisse aromatisé
Moelleux cacao noisettes

Fromage blanc nature
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

JEUDI

Lait (indiv)
Céréales au chocolat

Gouda
Compote de pomme cassis
Pain

Yaourt nature
Gaufre liegeoise

VENDREDI

Cancoillotte nature IGP
Fruit de saison
Pain

 Fruit de saison
Barre de céréale aux abricots

Fruit de saison
Brioche nature
Miel

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 !

