



MENUS '4 SAISONS' | DU 10 MARS 2025 AU 06 AVRIL 2025

Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 10 mars au 16 mars

Du 17 mars au 23 mars

Du 24 mars au 30 mars

Du 31 mars au 06 avr.

LUNDI

Compote pomme fraise
Mini roulé abricot

Fromage blanc nature
Madeleine longues pur beurre "Mistral"

Céréales au chocolat
Lait 1/2 écrémé

Fruit de saison
Mini roulé fraise

MARDI

Lait et chocolat en poudre
Petit beurre

Cancoillotte nature IGP
Compote pomme menthe du chef
Pain

Yaourt nature
Palmier

Petit suisse sucré
Moelleux cacao noisettes

MERCREDI

Barre de chocolat
Brioche nature

Fruit de saison
Mini roulé fraise

Fruit de saison
Madeleine

Yaourt nature
Sablés de Retz

JEUDI

Gâteau au chocolat du chef
Fruit de saison

Yaourt nature
Gaufre Liégeoise

Fruit de saison
Pain
Miel

Fruit de saison
Gaufrette vanille

VENDREDI

Compote pomme banane
Sablés de Retz

Fromage blanc aromatisé
Barre de céréales au chocolat

Fromage blanc nature
Biscuit type chocoprince

P'tit cottentin ail et fines herbes
Compote pomme framboise
Pain

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 !





Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

LUNDI

Yaourt nature
Biscuit REM

Fruit de saison
Confiture
Pain



MARDI

Gâteau au citron du chef
Fruit de saison

 Fruit de saison
Barre de céréale aux fruits rouges

MERCREDI

Verre de lait et sirop
Madeleine longues pur beurre "Mistral"

 Compote de pommes citron du chef
 Sablés de Retz


JEUDI

Fruit de saison
Coupelle de miel
Pain

Yaourt nature
Gaufrette vanille

VENDREDI

Compote pomme fruits rouges du chef
Galette Saint Michel x2

 Compote pomme framboise
Mini roulé abricot

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 !

