SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 05 MAI 2025 AU 01 JUIN 2025 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

	Du **05 mai** au **11 mai**	Du **12 mai** au **18 mai**	Du **19 mai** au **25 mai**	Du **26 mai** au **01 juin**
LUNDI	Purée de pommes sans sucre Petit beurre	Fruit de saison Gaufre Liégeoise	Compote de pomme cassis Petit beurre	Fruit de saison Petit beurre
MARDI	Fromage blanc nature Moelleux cacao noisettes	Flan vanille Biscuit type chocoprince	Céréales au chocolat Lait 1/2 écrémé	Fruit de saison Gaufrette chocolat
MERCREDI	Fruit de saison Madeleine	Fruit de saison Mini roulé abricot	Fruit de saison Moelleux cacao noisettes	Yaourt aux fruits Madeleine
JEUDI		Compote de pêches Brioche nature	Yaourt aromatisé Galette Saint Michel x2	
VENDREDI	Flan chocolat Mini roulé framboise	Petit suisse aromatisé Mini roulé fraise	Fruit de saison Gaufre Liégeoise	

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'assaissonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL DU CHEF LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

	Du 02 juin au 08 juin	Du 09 juin au 15 juin	Du 16 juin au 22 juin	Du 23 juin au 29 juin
LUNDI	Verre de lait et sirop Margotine noisette cacao "Mistral"		Compote pomme fraise Galette Saint Michel x2	Céréales Lait 1/2 écrémé
MARDI	Compote de pommes Muffin vanille pépites de chocolat	Compote pomme ananas Petit beurre	Yaourt nature Madeleine	Fruit de saison Gaufre Liégeoise
MERCREDI	Fromage blanc aromatisé Barre de céréale aux abricots	Lait et chocolat en poudre Gâteau marbré	Compote de pommes Biscuit REM	Cocktail de fruits Petit beurre
JEUDI	Fruit de saison Miel Pain	Compote pomme banane Palmier	Cancoillotte nature IGP Pain	Petit suisse aromatisé Gaufrette chocolat
VENDREDI	Yaourt aux fruits Petit beurre	Fruit de saison Mini roulé framboise	Petit suisse aromatisé Mini cake citron S/sucre ajouté	Fruit de saison 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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL DU CHEF LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du **30 juin** au **06 juil.**

LUNDI	Compote de poires Brioche aux pépites de chocolat
MARDI	Verre de lait et sirop Barre bretonne
MERCREDI	Fruit de saison Petit fourré fraise
JEUDI	Compote pomme fraise Palmier
VENDREDI	Fruit de saison Biscuit REM

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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL DU CHEF LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *