SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 MARS 2024 AU 31 MARS 2024 |

Crèche 12-18 mois 4C - Déjeuner

	Du 04 mars au 10 mars	Du 11 mars au 17 mars	Du 18 mars au 24 mars	Du 25 mars au 31 mars
LUNDI	Omelette BIO Purée de navets et pommes de terre Verchicors BIO Fruit crèche	Sauté de bœuf nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Mimolette Fruit crèche	Omelette nature Purée de brocolis et pommes de terre BIO Verchicors BIO Fruit crèche	Emincé de volaille nature Purée betteraves et pommes de terre BIO Vache picon Compote de pommes du chef
MARDI	Sauté de volaille nature Purée de carottes et pommes de terre Brie Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée d'artichauts et pommes de terre Yaourt nature BIO Pomme au four	Porc nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Tomme Blanche Banane	Omelette nature fraiche Purée de carottes et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Fruit crèche
MERCREDI	Sauté de bœuf nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Yaourt de la ferme du Chambon Fruit crèche	Veau nature Purée de petits pois BIO Cantal AOP Compote de poires du chef	Veau nature Purée de courges et pommes de terre Yaourt de la ferme du Chambon Fruit crèche	Filet de poisson au court bouillon Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Emmental Fruit crèche
JEUDI	Filet de poisson au court bouillon Purée de brocolis et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Fruit crèche	Jambon blanc Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Fromage fondu le carré Fruit crèche	Sauté de volaille nature Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Tartare nature Compote de poires du chef	Veau nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Yaourt de la ferme du Chambon Gâteau de Pâques Maison
VENDREDI	Sauté de volaille nature Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Gouda Compote de pommes du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de haricots beurre et pommes de terre Bleu d'Auvergne Fruit crèche	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote de pommes du chef	Jambon blanc Purée de haricots beurre et pommes de terre Cantal AOP Compote de pommes BIO du chef

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 01 AVRIL 2024 AU 28 AVRIL 2024 |

Crèche 12-18 mois 4C - Déjeuner

	Du 01 avr. au 07 avr.	Du 08 avr. au 14 avr.	Du 15 avr. au 21 avr.	Du 22 avr. au 28 avr.
LUNDI		Omelette nature Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Edam Fruit crèche	Filet de poisson au court bouillon Purée de brocolis et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Fruit crèche	Omelette nature fraiche Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Cantal AOP Fruit crèche
MARDI	Filet de poisson au court bouillon Purée de petits pois BIO Pavé frais Fruit crèche	Filet de poisson au court bouillon Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Sauté de volaille nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Gouda Fruit crèche	Sauté de volaille nature Purée d'épinards BIO Edam Fruit crèche
MERCREDI	Sauté de volaille nature Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Petit suisse BIO Fruit crèche	Sauté de bœuf nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Fourme d'Ambert AOP Fruit crèche	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes et pommes de terre BIO Emmental Fruit crèche	Sauté de bœuf nature Purée de petits pois BIO Camembert Compote pomme banane du chef
JEUDI	Sauté de bœuf nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Camembert Cocktail de fruits sans sucre	Sauté de volaille nature Purée d'épinards et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Gâteau du chef framboise et speculoos	Sauté de bœuf nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Bûchette mélangée Compote de poires du chef	Porc nature Purée de carottes et pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit crèche
VENDREDI	Filet de poisson au court bouillon Purée de navets et pommes de terre Yaourt nature BIO Ananas frais	Jambon blanc Purée d'artichauts et pommes de terre Carré du Trièves BIO Fruit crèche	Porc nature Purée de petits pois BIO Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes et pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes du chef

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 *