SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

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

Crèche Goûter 12-18 3C - Goûter

	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	Yaourt nature Compote de poires du chef Madeleines	Petit suisse nature Compote pomme banane du chef Gaufrette chocolat	Fromage Blanc Battu 20% mg Compote pomme banane du chef Madeleines	Yaourt nature Fruit crèche Galettes Saint-Michel
MARDI	Petit suisse nature Fruit crèche Petits beurres	Fruit crèche Pain et St Morêt	Yaourt nature Pain et chocolat tablette	Compote pomme banane du chef Pain et tartare nature
MERCREDI	Compote pomme banane du chef Pain et ptit cottentin	Yaourt nature Fruit crèche Gâteau au yaourt du chef	Compote de pommes du chef Pain et vache picon	Yaourt nature Compote de poires du chef Madeleines
JEUDI	Yaourt nature Compote de poires du chef Gâteau du chef à l'ananas (goûter)	Petit suisse nature Pain et confiture	Petit suisse nature Fruit crèche Gaufrette vanille	Fromage Blanc Battu 20% mg Pain et beurre
VENDREDI	Petit suisse nature Pain et chocolat tablette	Fromage Blanc Battu 20% mg Compote de pommes du chef Galettes Saint-Michel	Yaourt nature Fruit crèche Gâteau maison au chocolat	Petit suisse nature Fruit crèche Gaufrette vanille

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 Goûter 12-18 3C - Goûter

	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		Petit suisse nature Compote de pommes du chef Madeleines	Compote de pommes du chef Pain et vache picon	Petit suisse nature Compote de pommes BIO du chef Madeleines
MARDI	Fromage Blanc Battu 20% mg Compote de pommes du chef Petits beurres	Fruit crèche Pain et ptit cottentin	Petit suisse nature Compote de poires du chef Petits beurres	Yaourt nature Pain et chocolat tablette
MERCREDI	Yaourt nature Pain et chocolat tablette	Petit suisse nature Compote de poires du chef Galettes Saint-Michel	Fromage Blanc Battu 20% mg Pain et confiture	Fromage Blanc Battu 20% mg Fruit crèche Galettes Saint-Michel
JEUDI	Petit suisse nature Barre bretonne Fruit crèche	Fromage Blanc Battu 20% mg Pain et beurre	Yaourt nature Fruit crèche Gaufrette vanille	Compote de poires du chef Pain et tartare nature
VENDREDI	Compote de pommes du chef Pain et chanteneige	Yaourt nature Compote pomme banane du chef Petit cake au chocolat	Petit suisse nature Fruit crèche Gâteau du chef aux myrtilles (goûter)	Yaourt nature Fruit crèche Gâteau au yaourt 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 *