SHCB

J'♥ ma cuisine d'ici

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

Crèche 18-36 mois 5C - Déjeuner

	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	Céleri frais BIO râpé vinaigrette Sauté de volaille label rouge aux olives Pâtes BIO Fromage fondu le carré Compote de Pommes BIO	Concombre vinaigrette Cappelletti ricotta épinards sauce crème Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison	Salade de perles Oeufs durs béchamel Epinards hachés à la crème Mimolette Fruit crèche	Concombres frais à la ciboulette Filet de poisson sauce tomate basilic Printanière de légumes Verchicors Compote pomme banane du chef
MARDI	Betteraves en salade Filet de colin sauce citron Petits pois au jus Fromage blanc BIO Fruits BIO de saison	Radis émincés en salade Rôti de porc au jus Lentilles au jus Emmental Purée de poires sans sucre	Céleri frais râpé vinaigrette Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne Semoule BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane du chef	Salade de lentilles BIO Tortillas pomme de terre et oignons Piperade Yaourt nature BIO Fruit crèche
MERCREDI	Carottes râpées BIO Gardianne de boeuf français Pommes de terre BIO vapeur Camembert Compote de poires du chef	Taboulé BIO du chef Blanquette de poisson Haricots beurre à la provençale Bûchette mélangée Fruit crèche	Betteraves BIO en salade Cubes de poisson sauce estragon Coquillettes BIO Coulommiers Fruit crèche	Courgettes fraîches râpées vinaigrette Sauce bolognaise Purée de pommes de terre BIO Gouda Compote de pommes BIO du chef
JEUDI		Salade de pâtes BIO Boeuf Braisé aux oignons (local) Ratatouille du chef Carré du Trièves BIO Fruit crèche	Boulghour en salade Sauté de veau au paprika (français) Courgettes fraiches à la béchamel Cantal AOP Fruit crèche	
VENDREDI	Tomates fraîches BIO rondelle Omelette BIO Poêlée de courgettes fraîches et pommes de terre Fromage blanc BIO Fruit crèche	Macédoine vinaigrette Filet de colin sauce curry Riz BIO Fromage blanc BIO Fruit crèche	Coleslaw BIO du chef Emincé de volaille label rouge sauce safranée Petits pois BIO au jus Yaourt nature BIO Brownies du chef	Salade de pâtes Tajine de boeuf Légumes couscous Fromage blanc BIO Fruit crèche

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 02 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025 |

Crèche 18-36 mois 5C - Déjeuner

	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	Carottes râpées BIO Jambon blanc Purée aux 3 légumes Fromage blanc BIO Compote pomme abricot		Melon jaune Emincé de volaille label rouge sauce safranée Gratin de légumes du jardin Fromage fondu le carré Compote de poires du chef	Taboulé BIO du chef Sauté de porc au jus Petits pois et carottes au jus Yaourt nature BIO Fruit crèche
MARDI	Radis émincés en salade Filet de poisson sauce crème Blé aux oignons Fromage fondu le carré Fruit crèche	Gaspacho Oeufs durs Pommes de terre en salade Fromage blanc BIO Fruit crèche REPAS FROID	Tomate à la croque Filet de lieu sauce crème Aubergines fraîches et pommes de terre provençale Edam Fruits BIO de saison	Pastèque Cube de poisson sauce basquaise Farfalles à la tomate Tartare ail et fines herbes Compote pommes cassis
MERCREDI	Salade Mexicaine (Haricots Blanc et Rouges,Maïs) Sauté de volaille Label Rouge au thym et citron Carottes fraiches aux petits oignons Bûche du pilat Fruits BIO de saison	Salade de riz BIO Jambon blanc Epinards hachés à la crème Petit suisse BIO Fruit crèche	Concombre vinaigrette Tajine de boeuf Purée de patate douce Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef	Salade de pâtes tricolores Sauté de volaille label rouge au paprika Tagliatelles de courgettes fraîches Camembert Fruits BIO de saison
JEUDI	Salade de pommes de terre Sauté de Veau aux olives Petits pois au jus Fromage blanc BIO Fruit crèche	Pastèque Sauce bolognaise Semoule BIO Chanteneige BIO Purée de pommes abricots BIO	Radis en rémoulade Chakalaka (h.blanc BIO, pois chiches BIO, légumes) Riz BIO Saint nectaire AOP Fruit crèche	Carottes râpées BIO Oeufs durs Pommes de terre en salade Emmental BIO Compote de poires du chef REPAS FROID
VENDREDI	Tomates fraîches BIO rondelle Chili sin carne Riz BIO Tomme blanche Compote pomme banane du chef	Taboulé BIO du chef Filet de poisson sauce tomate basilic Ratatouille du chef Brie BIO Fruit crèche	Carottes râpées BIO Rôti de volaille froid (français) Salade de pâtes Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef REPAS FROID	Concombre vinaigrette Sauté de boeuf BIO à la provençale Semoule BIO Fromage blanc BIO Clafoutis du chef aux cerises EXPRESSION CERISE

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 |

Crèche 18-36 mois 5C - Déjeuner

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

LUNDI

- Radis émincés en salade
- Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes)
- Boulghour **BIO**
- Vache qui rit **BIO**
- Compote de pommes **BIO** du chef

MARDI

- Salade de pomme de terre **BIO**
- Sauté de volaille label rouge au curry
- Gratin de courgettes fraîches **BIO**
- Cantal AOP
- Fruits **BIO** de saison

MERCREDI

- Melon jaune
- Filet de poisson sauce crème
- Pâtes **BIO**
- Petite tomme **BIO** du Trièves
- Compote de poires du chef

JEUDI

- Salade de blé à l'orientale
- Sauté de veau aux herbes de provence
- Carottes fraîches **BIO** persillées
- Fromage blanc **BIO**
- Fruit crèche

VENDREDI

- Salade de pépinettes
- Rôti de Porc Froid (français)
- Epinards hachés **BIO**
- Petit suisse **BIO**
- Fruit crèche

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 *