SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

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

Crèche Goûter 18-36 3C - 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	Petit suisse nature Fruit crèche Madeleine	Purée pomme banane sans sucre Pain et vache picon	Fromage blanc nature Compote de pommes **BIO** du chef Galettes St Michel	Yaourt nature Fruit crèche Petits beurres
MARDI	Purée pomme banane sans sucre Pain et Petit moulé	Yaourt nature Fruit crèche Gaufrette vanille	Fruit de saison Pain et samos	Compote de poires du chef Pain et carré frais
MERCREDI	Fromage blanc nature Fruit crèche Pain et confiture	Fromage blanc nature Compote de pommes **BIO** du chef Pain et chocolat tablette	Yaourt nature Compote de pommes **BIO** du chef Madeleine	Fromage blanc nature Gâteau du chef framboise et speculoos Fruit crèche
JEUDI		Petit suisse nature Gâteau du chef au yaourt Compote maison de pomme banane	Fromage blanc nature Compote de poires du chef Pain et chocolat tablette	
VENDREDI	Compote de pommes **BIO** du chef Pain et chanteneige	Yaourt nature Compote de poires du chef Petits beurres	Petit suisse nature Brownies du chef Fruit crèche	Yaourt nature Compote pomme banane du chef Madeleine

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL DU CHEF LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

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 !

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

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

Crèche Goûter 18-36 3C - 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	Yaourt nature Fruit crèche Petits beurres		Fromage blanc BIO Fruit crèche Gaufrette vanille	Compote de poires du chef Pain et vache qui rit
MARDI	Fromage blanc nature Purée pomme fraise Pain et confiture	Compote de pommes BIO du chef Pain et carré frais	Petit suisse nature Compote pomme banane du chef Pain et confiture	Yaourt nature Gâteau aux pêches du chef Fruit crèche
MERCREDI	Petit suisse nature Purée de poires sans sucre Madeleine	Fromage blanc nature Barre bretonne Compote d'abricot	Fruit crèche Pain et Petit moulé	Fromage blanc nature Compote pomme banane du chef Madeleine
JEUDI	Yaourt nature Cake au Daim du chef Compote de pommes BIO maison	Petit suisse nature Fruit crèche Petits beurres	Fromage blanc nature Compote pommes cassis Galettes St Michel	Petit suisse nature Fruit crèche Pain et confiture
VENDREDI	Fruit crèche Pain et croclait	Yaourt nature Compote de pommes BIO du chef Pain et chocolat tablette	Petit suisse nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat Fruit crèche	Yaourt nature Fruit crèche Pain et chocolat tablette

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 Goûter 18-36 3C - Goûter

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

LUNDI

Yaourt nature
Fruit crèche
Galettes St Michel

MARDI

Fromage blanc nature
Compote pomme banane du chef
Biscuit pocket chocolat

MERCREDI

Petit suisse nature
Fruit crèche
Pain et confiture

JEUDI

Yaourt nature
Gâteau du chef à l'orange
Compote de pommes BIO maison

VENDREDI

Compote pomme banane du chef
Pain et carré frais

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 *