SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 23 DÉCEMBRE 2024 AU 29 DÉCEMBRE 2024 |

Centre Loisirs. s/viande - Déjeuner

Du **23 décembre** au **29 décembre**

LUNDI

Pizza au fromage
Filet de colin sauce citron
Printanière de légumes
Vache qui rit **BIO**
Fruit de saison

MARDI

Betteraves en salade
Chili végétarien
Riz **BIO**
Fraidou
Compote de pommes **BIO**

MERCREDI

JEUDI

Velouté de légumes du chef
Lasagnes ricotta épinards
Fourme d'Ambert AOP
Flan vanille

VENDREDI

Taboulé **BIO** du chef
Filet de lieu sauce ciboulette
Carottes persillées
Yaourt nature **BIO**
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'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU — LOCAL — DU CHEF — LABELS (EGALIM)

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 DÉCEMBRE 2025 AU 05 JANVIER 2025 |

Centre Loisirs. s/viande - Déjeuner

Du **30 décembre** au **05 janvier**

LUNDI

- Salade de pâtes **BIO**
- Nuggets végétal
- Choux fleurs persillés
- Saint nectaire AOP
- Compote de pommes bananes

MARDI

- Salade de haricots verts **BIO**
- Fishburger
- Frites
- Yaourt nature **BIO**
- Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

- Macédoine mayonnaise
- Tortellini épinards sauce provençale
- Cantal AOP
- Flan chocolat

VENDREDI

- Salade verte **BIO**
- Calamar à la romaine
- Purée de courges
- Yaourt aromatisé
- Gâteau basque

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 !

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU — LOCAL — DU CHEF — LABELS (EGALIM)