SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

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

Crèche 12-18 mois Vaulx en Velin - 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 Purée de pommes de terre Verchicors BIO Fruit crèche	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre Mimolette Fruit crèche	Omelette nature Purée de brocolis BIO Purée de pommes de terre Verchicors BIO Fruit crèche	Emincé de volaille nature Purée de betteraves BIO Purée de pommes de terre Vache picon Compote de pommes du chef
MARDI	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre Brie Compote de pommes BIO du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée d'artichaut Purée de pommes de terre Yaourt nature BIO Pomme au four	Sauté de bœuf nature Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre Tomme blanche Banane	Omelette nature fraiche Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre Fromage blanc BIO Fruit crèche
MERCREDI	Sauté de bœuf nature Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre Yaourt de la ferme du Chambon Fruit crèche	Veau nature Purée de petits pois BIO Purée de pommes de terre Cantal AOP Compote de poires du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de courges Purée de pommes de terre Yaourt de la ferme du Chambon Fruit crèche	Filet de poisson au court bouillon Purée de choux fleurs BIO Purée de pommes de terre Emmental Fruit crèche
JEUDI	Filet de poisson au court bouillon Purée de brocolis BIO Purée de pommes de terre Petit suisse BIO Fruit crèche	Omelette nature Purée de choux fleurs BIO Purée de pommes de terre Fromage fondu le carré Fruit crèche	Sauté de volaille nature Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre Tartare nature Compote de poires du chef	Veau nature Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre Yaourt de la ferme du Chambon Compote pomme banane du chef
VENDREDI	Sauté de volaille nature Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre Gouda Compote de pommes du chef	Emincé de volaille nature Purée d'haricots beurre Purée de pommes de terre Bleu d'Auvergne Fruit crèche	Filet de poisson au court bouillon Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre Petit suisse BIO Compote de pommes du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée d'haricots beurre Purée de 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'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 01 AVRIL 2024 AU 28 AVRIL 2024 |

Crèche 12-18 mois Vaulx en Velin - 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 BIO Purée de pommes de terre Edam Fruit crèche	Filet de poisson au court bouillon Purée de brocolis BIO Purée de pommes de terre Petit suisse BIO Fruit crèche	Veau nature Purée de choux fleurs BIO Purée de pommes de terre Cantal AOP Fruit crèche
MARDI	Filet de poisson au court bouillon Purée de petits pois BIO Purée de pommes de terre Pavé frais Fruit crèche	Filet de poisson au court bouillon Purée de choux fleurs BIO Purée de pommes de terre Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Sauté de volaille nature Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre Gouda Fruit crèche	Filet de poisson au court bouillon Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre Edam Fruit crèche
MERCREDI	Oeufs durs Purée de haricots verts BIO Purée de pommes de terre Petit suisse BIO Fruit crèche	Sauté de bœuf nature Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Fruit crèche	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes BIO Purée de pommes de terre Emmental Fruit crèche	Sauté de bœuf nature Purée de petits pois BIO Purée de pommes de terre Camembert Compote pomme banane du chef
JEUDI	Sauté de bœuf nature Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre Camembert Cocktail de fruits sans sucre	Filet de poisson au court bouillon Purée d'épinards BIO Purée de pommes de terre Yaourt nature BIO Compote de pommes du chef	Sauté de bœuf nature Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote de poires du chef	Omelette nature Purée de carottes BIO Purée de pommes de terre Yaourt nature BIO Fruit crèche
VENDREDI	Filet de poisson au court bouillon Purée de navets Purée de pommes de terre Yaourt nature BIO Ananas frais	Jambon blanc Purée d'artichaut Purée de pommes de terre Carré du Trièves BIO Fruit crèche	Oeuf dur BIO Purée de petits pois BIO Purée de pommes de terre Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef	Filet de poisson au court bouillon Purée de courgettes BIO Purée de pommes de terre 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 *