SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici



MENUS '4 SAISONS' | DU 2 NOVEMBRE 2026 AU 8 NOVEMBRE 2026 |

2. Menu mixé (pm) 3. Menu haché (pm) 4. Menu morceaux

		2. Menu mixé (pm)	3. Menu haché (pm)	4. Menu morceaux
LUNDI	Déjeuner	Haché fin de boeuf Purée de panais frais BIO et pommes de terre BIO (CRECHE) Purée de pomme HVE banane du chef	Haché fin de boeuf Panais frais BIO Purée de pommes de terre BIO Vache qui rit BIO Purée de pomme HVE du chef	Salade de pâtes tricolores Sauté de veau au jus Panais frais BIO Emmental BIO Fruit
	Goûter	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoirs BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE banane du chef Pain	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE banane du chef Pain et beurre
MARDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée d'épinards et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Haché fin de poisson Boulghour BIO Purée d'épinards BIO Yaourt nature BIO Fruit	Betteraves BIO en salade Crémeux de lentilles HVE et patate douce au cheddar fondant Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoirs BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	Kiri Purée de pomme HVE du chef Pain
MERCREDI	Déjeuner	Haché fin de dinde Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Haché fin de dinde Coquillettes BIO Purée de choux fleurs BIO Petit suisse BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Céleri frais râpé vinaigrette Sauté de volaille sauce curry Coquillettes BIO Mimolette Purée de pomme HVE poire du chef
	Goûter	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoirs BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Galettes St Michel	Fromage blanc BIO Fruit Galettes St Michel
JEUDI	Déjeuner	Haché fin de boeuf Purée de courge fraîche et pommes de terre Purée de pomme HVE du chef	Haché fin de boeuf Courge fraîche BIO Purée de pommes de terre BIO Bûchette mélangée Fruit BIO de saison	Potage parmentier Sauté de Porc BIO forestier Courge fraîche BIO Bûchette mélangée Fruit BIO de saison
	Goûter	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoirs BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoirs BIO	Petit suisse BIO Génoise à la framboise du chef Compote de pommes maison
VENDREDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Compote de pommes HVE vanille du chef	Haché fin de poisson Purée de haricots verts BIO Riz BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes HVE vanille du chef	Duo de choux frais Filet de colin sauce citron Riz BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes HVE vanille du chef
	Goûter	Yaourt nature BIO Compote de pommes HVE vanille du chef Boudoirs BIO	Yaourt nature BIO Compote de pommes HVE vanille du chef Pain	Vache qui rit BIO Fruit Pain

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 9 NOVEMBRE 2026 AU 15 NOVEMBRE 2026 |

2. Menu mixé (pm) 3. Menu haché (pm) 4. Menu morceaux

		2. Menu mixé (pm)	3. Menu haché (pm)	4. Menu morceaux
LUNDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE banane du chef	Haché fin de poisson Boulghour BIO Purée de carottes BIO Camembert BIO Purée de pomme HVE banane du chef	Salade de perles Oeufs BIO à la béchamel Carottes sautées BIO Camembert BIO Fruit
	Goûter	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoirs BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Petits beurres	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Petits beurres
MARDI	Déjeuner	Haché fin de dinde Purée de haricots beurre et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Haché fin de dinde Purée de haricots beurre BIO Riz BIO Fromage blanc BIO Fruit	Taboulé Blanquette de volaille à l'ancienne Poêlée de légumes BIO Fromage blanc BIO Fruit
	Goûter	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoirs BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	Vache qui rit Purée de pomme HVE du chef Pain
MERCREDI	Déjeuner			
	Goûter			
JEUDI	Déjeuner	Haché fin de boeuf Purée d'épinards et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE banane du chef	Haché fin de boeuf Navets frais BIO Purée de pommes de terre BIO Chanteneige BIO Purée de pomme HVE banane du chef	Salade coleslaw Sauté de bœuf façon bourguignon Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef
	Goûter	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoirs BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE banane du chef Pain	Chanteneige BIO Fruit Pain
VENDREDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de courge fraîche et pommes de terre Purée de pomme HVE poire du chef	Haché fin de poisson Lentilles vertes BIO au jus Purée de courge fraîche Yaourt nature BIO Fruit	Velouté de légumes du chef Filet de colin sauce oseille Lentilles vertes BIO au jus Cantal AOP Fruit
	Goûter	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoirs BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoirs BIO	Petit suisse BIO Gâteau au yaourt du chef Compote maison de poires

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 16 NOVEMBRE 2026 AU 22 NOVEMBRE 2026 |

2. Menu mixé (pm) 3. Menu haché (pm) 4. Menu morceaux

		2. Menu mixé (pm)	3. Menu haché (pm)	4. Menu morceaux
LUNDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de haricots verts CE2 (constante crèche) Purée de Pommes BIO	Haché fin de poisson Pommes de terre BIO vapeur Purée de betteraves BIO Brie Compote de pommes	Duo de choux BIO Filet de poisson sauce ensoleillée Purée aux 3 légumes Tomme givrée BIO de Haute-Loire Compote de pommes
	Goûter	Yaourt nature BIO Purée de Pommes BIO Boudoirs BIO	Yaourt nature BIO Purée de Pommes BIO Pain	Yaourt nature BIO Fruit Pain et chocolat tablette
MARDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de carottes CE2 (constante crèche) Purée de pommes poires BIO	Haché fin de poisson Purée de courge fraîche Riz BIO Yaourt nature BIO Purée de pommes poires BIO	Céleri frais râpé vinaigrette Curry de légumes et Pois chiches Riz BIO Yaourt nature BIO Purée de pommes poires BIO
	Goûter	Petit suisse BIO Purée de pommes poires BIO Boudoirs BIO	Petit suisse BIO Purée de pommes poires BIO Pain	Petit Moulé Nature Fruit Pain
MERCREDI	Déjeuner	Haché fin de boeuf Purée de brocolis et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE banane du chef	Haché fin de boeuf Brocolis BIO persillés Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Fruit	Salade de pâtes tricolores Sauté de veau au jus Epinards hachés BIO Saint paulin Fruit
	Goûter	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoirs BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoirs BIO	Fromage blanc BIO Génoise à la framboise du chef Compote de pomme banane
JEUDI	Déjeuner	Haché fin de dinde Purée betteraves et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Haché fin de dinde Panais frais BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Fruit BIO de saison	Velouté de légumes du chef Jambon blanc * Gratin de crozets Fromage blanc BIO Fruit BIO de saison
	Goûter	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoirs BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	Vache qui rit Purée de pomme HVE du chef Pain
VENDREDI	Déjeuner	Haché fin de dinde Purée d'épinards et pommes de terre BIO Compote de pomme HVE fruits rouges du chef	Haché fin de dinde Pâtes perles Purée d'épinards BIO Vache qui rit Compote de pomme HVE fruits rouges du chef	Carottes râpées BIO Sauté de volaille aux chataignes Poêlée de pommes de terre et topinambour Tomme grise d'Auvergne Compote de pomme HVE fruits rouges du chef
	Goûter	Petit suisse BIO Compote de pomme HVE fruits rouges du chef Boudoirs BIO	Petit suisse BIO Compote de pomme HVE fruits rouges du chef Galettes St Michel	Petit suisse BIO Fruit Galettes St Michel

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 23 NOVEMBRE 2026 AU 29 NOVEMBRE 2026 |

2. Menu mixé (pm) 3. Menu haché (pm) 4. Menu morceaux

		2. Menu mixé (pm)	3. Menu haché (pm)	4. Menu morceaux
LUNDI	Déjeuner	Haché fin de dinde Purée de carottes et pommes de terre BIO Compote de pommes HVE vanille du chef	Haché fin de dinde Purée de carottes BIO Semoule BIO Yaourt nature BIO Fruit	Céleri frais râpé vinaigrette Tajine de poulet Semoule BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes HVE vanille du chef
	Goûter	Fromage blanc BIO Compote de pommes HVE vanille du chef Boudoirs BIO	Fromage blanc BIO Compote de pommes HVE vanille du chef Pain	Samos Fruit Pain
MARDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée d'épinards et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Haché fin de poisson Purée d'épinards BIO Riz BIO Camembert BIO Purée de pomme HVE du chef	Salade de lentilles BIO Quenelles BIO sauce blanche Courgettes béchamel Camembert BIO Fruit
	Goûter	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoirs BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Petits beurres	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Petits beurres
MERCREDI	Déjeuner	Haché fin de dinde Purée de choux fleurs et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Haché fin de dinde Carottes CE2 bâtonnets Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison	Chou blanc frais BIO vinaigrette Rôti de volaille au jus Jardinière de légumes Douceur Ardéchoise Purée de pomme HVE poire du chef
	Goûter	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoirs BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE poire du chef Pain	Petit suisse BIO Fruit BIO de saison Pain et beurre
JEUDI	Déjeuner	Haché fin de boeuf Purée de courge fraîche et pommes de terre Purée de pomme HVE banane du chef	Haché fin de boeuf Purée de courge fraîche Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE banane du chef	Pamplemousse rose Sauté de boeuf au paprika Purée de courge fraîche et pommes de terre Fromage blanc BIO Gâteau au yaourt du chef
	Goûter	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoirs BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE banane du chef Pain	Fromage fondu le carré Fruit Pain
VENDREDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Haché fin de poisson Pâtes BIO Purée de haricots verts BIO Pont L'Evêque AOP Purée de pomme HVE du chef	Velouté de légumes du chef Blanquette de poisson Pâtes BIO Pont L'Evêque AOP Fruit BIO de saison
	Goûter	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoirs BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoirs BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef Pain et confiture

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 NOVEMBRE 2026 AU 6 DÉCEMBRE 2026 |

2. Menu mixé (pm) 3. Menu haché (pm) 4. Menu morceaux

		2. Menu mixé (pm)	3. Menu haché (pm)	4. Menu morceaux
LUNDI	Déjeuner	Haché fin de dinde Purée de haricots beurre et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Haché fin de dinde Purée de haricots beurre BIO Riz BIO Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef	Salade de pomme de terre BIO Rôti de porc aux herbes* Fricassée de légumes (champignons, carottes) Fromage blanc BIO Fruit
	Goûter	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoirs BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	Chanteneige BIO Purée de pomme HVE du chef Pain
MARDI	Déjeuner	Haché fin de boeuf Purée d'épinards et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Haché fin de boeuf Boulghour BIO Purée d'épinards BIO Brie BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Salade de perles Sauté de veau au jus Epinards hachés BIO Brie BIO Fruit BIO de saison
	Goûter	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoirs BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Galettes St Michel	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Galettes St Michel
MERCREDI	Déjeuner	Haché fin de dinde Purée de panais frais BIO et pommes de terre BIO (CRECHE) Purée de pomme HVE banane du chef	Haché fin de dinde Panais frais BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit	Velouté de courges Sauté de volaille forestière Polenta Emmental BIO Fruit
	Goûter	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoirs BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Pain	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Pain et chocolat tablette
JEUDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Haché fin de poisson Coquillettes BIO Purée de carottes BIO Cantal AOP Purée de pomme HVE du chef	Coleslaw BIO du chef Filet de colin sauce crème Coquillettes BIO Cantal AOP Purée de pomme HVE du chef
	Goûter	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoirs BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoirs BIO	Yaourt nature BIO Génoise nature du chef (crèche) Fruit de saison
VENDREDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de brocolis et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Haché fin de poisson Brocolis CE2 persillés Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit	Betteraves en salade Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoirs BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Pain	Fromage frais fondu croclait Purée de pomme HVE poire du chef Pain

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 7 DÉCEMBRE 2026 AU 13 DÉCEMBRE 2026 |

2. Menu mixé (pm) 3. Menu haché (pm) 4. Menu morceaux

		2. Menu mixé (pm)	3. Menu haché (pm)	4. Menu morceaux
LUNDI	Déjeuner	Haché fin de dinde Purée betteraves et pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef	Haché fin de dinde Céleri frais BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison	Salade de pâtes tricolores Sauté de volaille sauce safranée Céleri frais BIO Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison
	Goûter	Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef Boudoirs BIO	Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO du chef Pain	Fromage fondu le carré Compote de pommes BIO du chef Pain
MARDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE banane du chef	Haché fin de poisson Purée de carottes BIO Riz BIO Coulommiers Purée de pomme HVE banane du chef	Taboulé Filet de colin sauce oseille Brocolis à la béchamel Coulommiers Fruit
	Goûter	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoirs BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Galettes St Michel	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Galettes St Michel
MERCREDI	Déjeuner	Haché fin de boeuf Purée de haricots verts et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Haché fin de boeuf Boulghour BIO Purée de haricots verts BIO Petit suisse BIO Fruit	Chou rouge frais BIO vinaigrette Sauté de bœuf façon bourguignon Boulghour BIO Edam Purée de pomme HVE poire du chef
	Goûter	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoirs BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoirs BIO	Fromage blanc BIO Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison
JEUDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de courge fraîche et pommes de terre Purée de pomme HVE banane du chef	Haché fin de poisson Purée de courge fraîche Pont L'Evêque AOP Purée de pomme HVE banane du chef	Carottes râpées vinaigrette Omelette BIO Lentilles vertes BIO au jus Pont L'Evêque AOP Purée de pomme HVE banane du chef
	Goûter	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Boudoirs BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE banane du chef Pain	Petit suisse BIO Fruit Pain et beurre
VENDREDI	Déjeuner	Haché fin de boeuf Purée de haricots beurre et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Haché fin de boeuf Navets frais BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef	Velouté de courges Carry de porc * Navets frais BIO et pommes de terre béchamel Fromage blanc BIO Ananas frais
	Goûter	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoirs BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Pain	Chanteneige Purée de pomme HVE du chef Pain

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 14 DÉCEMBRE 2026 AU 20 DÉCEMBRE 2026 |

2. Menu mixé (pm) 3. Menu haché (pm) 4. Menu morceaux

		2. Menu mixé (pm)	3. Menu haché (pm)	4. Menu morceaux
LUNDI	Déjeuner	Haché fin de dinde Purée betteraves et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Haché fin de dinde Purée de betteraves BIO Riz BIO Chanteneige BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Céleri frais râpé vinaigrette Rôti de dinde à l'italienne Petits pois au jus Tomme du Trièves BIO Purée de pomme HVE poire du chef
	Goûter	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoirs BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE poire du chef Pain	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE poire du chef Pain et confiture
MARDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de panais frais BIO et pommes de terre BIO (CRECHE) Purée de pomme HVE du chef	Haché fin de poisson Panais frais BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE du chef	Betteraves BIO en salade Raviolis aux lentilles carottes BIO sauce crème (local) Camembert BIO Fruit
	Goûter	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoirs BIO	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Petits beurres	Petit suisse BIO Purée de pomme HVE du chef Petits beurres
MERCREDI	Déjeuner	Haché fin de boeuf Purée de carottes et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE poire du chef	Haché fin de boeuf Carottes CE2 bâtonnets Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit	Salade de pâtes BIO Sauté de veau au jus Haricots verts BIO persillés Yaourt nature BIO Fruit
	Goûter	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Boudoirs BIO	Fromage blanc BIO Purée de pomme HVE poire du chef Pain	Samos Purée de pomme HVE poire du chef Pain
JEUDI	Déjeuner	Haché fin de dinde Purée d'épinards et pommes de terre BIO Purée de pomme HVE du chef	Haché fin de dinde Pâtes perles Purée d'épinards BIO Brie Purée de pomme HVE du chef	Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Sauté de volaille au jus Purée aux 3 légumes Brie Clémentines
	Goûter	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoirs BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Boudoirs BIO	Yaourt nature BIO Purée de pomme HVE du chef Pain et beurre
VENDREDI	Déjeuner	Haché fin de saumon Purée de courge fraîche et pommes de terre Compote de pommes HVE vanille du chef	Haché fin de saumon Purée de courge fraîche Semoule BIO Yaourt nature BIO Clémentines	Velouté de potiron du chef Cubes de saumon sauce aurore Pommes duchesse Yaourt nature BIO Roulé du chef chocolat vanille Papillote NOËL
	Goûter	Fromage blanc BIO Compote de pommes HVE vanille du chef Boudoirs BIO	Fromage blanc BIO Compote de pommes HVE vanille du chef Pain	Tartare nature Clémentines Pain

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