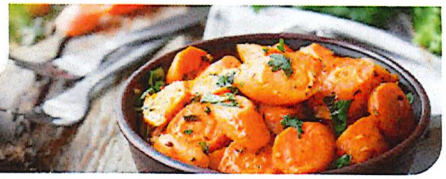
SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

**BIEN MANGER** en restauration collective

**C'est possible !**



# MENUS '4 SAISONS' | DU 19 MAI 2025 AU 15 JUIN 2025 |

## Orange - Goûter

| | Du 19 mai au 25 mai | Du 26 mai au 01 juin | Du 02 juin au 08 juin | Du 09 juin au 15 juin |
|---|---|---|---|---|
| LUNDI | Fromage blanc nature<br>Fruit de saison | Fromage blanc nature<br>Fruit de saison | Crème dessert vanille<br>Petits beurres | |
| MARDI | Pain et samos | Pain et carré frais | Pain et confiture | Pain et carré frais |
| MERCREDI | | | | |
| JEUDI | Pain et chocolat tablette | | Pain et croclait | Petit suisse sucré<br>Petits beurres |
| VENDREDI | Petit suisse sucré<br>Fruit de saison | | Compote de poires<br>Moelleux fourré abricot | Yaourt nature<br>Madeleine |

### 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 *