

- Nom de la cuisine : Longvic-Menu
- Code comptable : D0366-7297
- Date début : 03 novembre 2025
- Date fin : 21 décembre 2025
- Nom de la société : Ecole Pasteur Scolaire
- Mail de la société : e.poisson@capvaldesaone.fr
- Menus :
  - Goûter 3C - Goûter



MENUS '4 SAISONS' | DU 3 NOVEMBRE 2025 AU 30 NOVEMBRE 2025 |

Goûter 3C - Goûter

	Du 03 nov. au 09 nov.	Du 10 nov. au 16 nov.	Du 17 nov. au 23 nov.	Du 24 nov. au 30 nov.
LUNDI	Fruit Céréales Lait 1/2 écrémé	Barre de chocolat Compote pomme ananas Brioche nature	Fruit Céréales au chocolat Lait 1/2 écrémé	Yaourt nature Compote pomme framboise Petit beurre
MARDI	Tartare nature Compote pomme banane Pain		Yaourt aux fruits Compote de pêches Palmier	Fromage blanc nature Compote pomme ananas Granola
MERCREDI	Petit suisse aromatisé Gâteau du chef au citron Fruit de saison	Fromage blanc nature Fruit Petit beurre	Petit suisse aromatisé Brioche Confiture	Petit suisse aromatisé Fruit Madeleine longues pur beurre "Mistral"
JEUDI	Yaourt aromatisé Compote pomme framboise Galette Saint Michel x2	Fraidou Fruit Pain	Fromage blanc nature Fruit Gaufre Liégeoise	Yaourt aromatisé Fruit Brioche nature
VENDREDI	Fromage blanc sucré Barre de céréale aux fruits rouges Fruit de saison	Yaourt nature Compote de pommes citron du chef Margotine noisette cacao "Mistral"	Vache qui rit Compote pomme banane Pain	Fromage blanc sucré Barre bretonne Fruit de saison

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 !





## MENUS '4 SAISONS' | DU 1 DÉCEMBRE 2025 AU 21 DÉCEMBRE 2025 |

### Goûter 3C - Goûter

Du 01 déc. au 07 déc.

Du 08 déc. au 14 déc.

Du 15 déc. au 21 déc.

LUNDI

Yaourt nature  
Barre de céréale aux fruits rouges  
Compote de pommes

Petit suisse aromatisé  
Compote de poires  
Gaufrette vanille

Petit suisse aromatisé  
Compote pomme banane  
Barre de céréale aux fruits rouges

MARDI


Fromage blanc nature  
Compote pomme banane  
Gâteau marbré

Yaourt aromatisé  
Confiture  
Pain

Yaourt nature  
Compote pomme fraise  
Petit beurre

MERCREDI


Barre de chocolat  
Brioche  
Fruit de saison

Petit suisse sucré  
Fruit  
Madeleine longues pur beurre "Mistral" 

Emmental  
Fruit  
Pain

JEUDI


Fromage blanc aromatisé  
Compote de poires  
Biscuit type chocoprince

Yaourt aux fruits  
Compote de pêches   
Galette Saint Michel x2

Clémentine et Escargot de Bourgogne  
Brioche  
Petit suisse nature 40%

VENDREDI

Cancoillotte nature IGP  
Fruit  
Pain

 Yaourt nature  
Barre bretonne  
Fruit de saison

Yaourt aux fruits  
Fruit  
Muffin vanille pépites de chocolat

#### 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 !

