



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 21 OCTOBRE 2024 AU 03 NOVEMBRE 2024

Menu mixé 2 composantes leg/comp - Déjeuner

Du 21 oct. au 27 oct.

Du 28 oct. au 03 nov.

LUNDI

Purée de carottes
Compote de pêches



Purée dubarry
Compote pomme pêche



MARDI

Purée de brocolis
Compote pomme fraise

Purée florentine
Compote pomme abricot



MERCREDI

Purée de haricots verts
Compote pomme framboise



Purée de petits pois
Compote de pommes

JEUDI

Purée de navets
Compote de pommes du chef à la cannelle



Purée de céleri
Compote pomme ananas

VENDREDI

Purée de potiron
Compote de pommes



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 !

