



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 NOVEMBRE 2024 AU 01 DÉCEMBRE 2024 |

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

LUNDI

Haché fin de boeuf
Purée de courgettes
Compote de poires



Haché fin de veau
Purée dubarry
Compote pomme ananas



Haché fin de veau
Purée dubarry
Purée de pommes coings



MARDI

Haché fin de veau
Purée de potiron
Compote pomme fraise



Haché fin de boeuf
Purée de brocolis
Compote de pommes

Haché fin de poisson
Purée florentine
Compote de pommes



Haché fin de boeuf
Purée de carottes
Purée pomme pruneau sans sucre



MERCREDI

Haché fin de volaille
Purée de haricots verts
Compote de pommes



Haché fin de veau
Purée florentine
Compote de pommes



Haché fin de boeuf
Purée de potiron
Compote pomme banane



Haché fin de poisson
Purée florentine
Compote pomme pêche



JEUDI

Haché fin de boeuf
Purée de carottes
Purée pomme pruneau sans sucre



Haché fin de volaille
Purée de carottes
Compote pomme menthe du chef



Haché fin de volaille
Purée de brocolis
Compote de pommes du chef



Haché fin de veau
Purée de haricots verts
Compote de pommes



VENREDI

Haché fin de poisson
Purée dubarry
Compote pomme framboise



Haché fin de poisson
Purée de petits pois
Compote de pommes citron du chef



Haché fin de veau
Purée de carottes
Compote pomme abricot



Haché fin de volaille
Purée de céleri
Compote 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 DÉCEMBRE 2024 AU 22 DÉCEMBRE 2024

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Haché fin de volaille
Purée de navets
Compote pomme banane

Haché fin de poisson
Purée de haricots verts
Compote de pommes

Haché fin de volaille
Purée de potiron
Compote pomme abricot

MARDI

Haché fin de veau
Purée d'haricots beurre
Compote de poires

Haché fin de boeuf
Purée de carottes
Compote pomme fraise

Haché fin de veau
Purée de carottes
Purée pomme pruneau sans sucre

MERCREDI

Haché fin de volaille
Purée de brocolis
Compote pomme pêche

Haché fin de veau
Purée de petits pois
Compote de pommes citron du chef

Haché fin de poisson
Purée de brocolis
Compote pommes cassis du chef

JEUDI

Haché fin de poisson
Purée de potiron
Purée de pommes coings

Haché fin de volaille
Purée florentine
Compote pomme framboise

Haché fin de boeuf
Purée de céleri
Compote de pommes

VENDREDI

Haché fin de boeuf
Purée de carottes
Compote pommes cassis du chef

Haché fin de veau
Purée dubarry
Compote de poires fleur d'oranger du chef

Haché fin de veau
Purée de patate douce
Compote de pommes du chef à la cannelle

RECETTE ANTI-GASPPI'

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 !

