



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-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 !

