



Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI

Haché fin de veau  
Purée de haricots verts  
Compote pomme fraise



Haché fin de poisson  
Purée florentine  
Compote pomme abricot



Haché fin de boeuf  
Purée de potiron  
Compote pomme fraise



Haché fin de poisson  
Purée florentine  
Compote pomme pêche



MARDI

Haché fin de boeuf  
Purée de carottes  
Compote pomme abricot



Haché fin de veau  
Purée de céleri  
Compote pomme framboise



Haché fin de poisson  
Purée dubarry  
Compote pomme banane



Haché fin de volaille  
Purée de carottes  
Compote pomme fraise



MERCREDI

Haché fin de volaille  
Purée dubarry  
Compote de pommes **BIO**



Haché fin de boeuf  
Purée d'haricots beurre  
Compote pomme menthe du chef



Haché fin de veau  
Purée de patate douce  
Purée pomme pruneau sans sucre



Haché fin de boeuf  
Purée de haricots verts  
Compote de pommes du chef



JEUDI

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



Haché fin de poisson  
Purée de carottes  
Compote de pomme cassis



Haché fin de boeuf  
Purée de céleri  
Compote pomme lactée du chef



Haché fin de poisson  
Purée de potiron  
Compote pomme pêche



VENDREDI

Haché fin de poisson  
Purée de courges **BIO**  
Compote de pommes citron du chef



Haché fin de volaille  
Purée de navets  
Compote de pommes

Haché fin de veau  
Purée de navets  
Purée de pommes coings



Haché fin de veau  
Purée de brocolis  
Compote de pomme cassis



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 03 FÉVRIER 2025 AU 23 FÉVRIER 2025

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

Du 17 févr. au 23 févr.

LUNDI

Haché fin de volaille  
Purée dubarry  
Compote pomme abricot



Haché fin de volaille  
Purée de céleri  
Compote pomme abricot

Haché fin de volaille  
Purée de brocolis  
Purée de pommes coings

MARDI

Haché fin de boeuf  
Purée de carottes  
Compote de pommes fleur d'oranger du chef



Haché fin de veau  
Purée de patate douce  
Compote pomme pêche



Haché fin de poisson  
Purée de carottes  
Compote pomme abricot



MERCREDI

Haché fin de veau  
Purée de brocolis  
Purée de pommes coings



Haché fin de boeuf  
Purée dubarry  
Compote pomme lactée du chef



Haché fin de veau  
Purée de potiron  
Compote pomme menthe du chef



JEUDI

Haché fin de poisson  
Purée de potiron  
Purée pomme pruneau sans sucre



Haché fin de volaille  
Purée de haricots verts  
Compote de pommes



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



VENDREDI

Haché fin de veau  
Purée de navets  
Compote de pomme cassis



Haché fin de poisson  
Purée de potiron  
Compote pomme fraise



Haché fin de volaille  
Purée de haricots verts  
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 !

