



MENUS '4 SAISONS' | DU 06 JANVIER 2025 AU 02 FÉVRIER 2025 |

Menu mixé 2 composantes 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

Purée de haricots verts
Compote pomme fraise



Purée florentine
Compote pomme abricot



Purée de potiron
Compote pomme fraise



Purée florentine
Compote pomme pêche



MARDI

Purée de carottes
Compote pomme abricot



Purée de céleri
Compote pomme framboise

Purée dubarry
Compote pomme banane



Purée de carottes
Compote pomme fraise



MERCREDI

Purée dubarry
Compote de pommes **BIO**



Purée d'haricots beurre
Compote pomme menthe du chef



Purée de patate douce
Purée pomme pruneau sans sucre



Purée de haricots verts
Compote de pommes du chef



JEUDI

Purée de brocolis
Compote de pommes du chef



Purée de carottes
Compote de pomme cassis



Purée de céleri
Compote pomme lactée du chef



Purée de potiron
Compote pomme pêche



VENDREDI

Purée de courges **BIO**
Compote de pommes citron du chef



Purée de navets
Compote de pommes

Purée de navets
Purée de pommes coings

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 2 composantes leg/comp - Déjeuner

Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

Du 17 févr. au 23 févr.

LUNDI

Purée dubarry
Compote pomme abricot



Purée de céleri
Compote pomme abricot

Purée de brocolis
Purée de pommes coings

MARDI

Purée de carottes
Compote de pommes fleur d'oranger du chef



Purée de patate douce
Compote pomme pêche



Purée de carottes
Compote pomme abricot



MERCREDI

Purée de brocolis
Purée de pommes coings

Purée dubarry
Compote pomme lactée du chef



Purée de potiron
Compote pomme menthe du chef



JEUDI

Purée de potiron
Purée pomme pruneau sans sucre



Purée de haricots verts
Compote de pommes



Purée de navets
Compote pommes cassis du chef



VENDREDI

Purée de navets
Compote de pomme cassis

Purée de potiron
Compote pomme fraise



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 !

