



Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 24 févr. au 02 mars

Du 03 mars au 09 mars

LUNDI

Haché fin de boeuf  
Purée florentine  
Compote pomme fraise



Haché fin de volaille  
Purée de patate douce  
Compote pomme banane



MARDI

Haché fin de veau  
Purée de haricots verts  
Purée de pommes coings



Haché fin de poisson  
Purée de brocolis  
Compote pomme framboise



MERCREDI

Haché fin de volaille  
Purée de navets  
Compote de poires



Haché fin de veau  
Purée de carottes  
Purée de pommes coings



JEUDI

Haché fin de poisson  
Purée dubarry  
Compote pomme framboise



Haché fin de volaille  
Purée d'haricots beurre  
Compote pomme fraise



VENDREDI

Haché fin de volaille  
Purée de potiron  
Compote de pommes citron du chef



Haché fin de boeuf  
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 !

