



Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 10 mars au 16 mars

Du 17 mars au 23 mars

Du 24 mars au 30 mars

Du 31 mars au 06 avr.

LUNDI

Haché fin de volaille
Purée de haricots verts
Compote de pommes



Haché fin de boeuf
Purée de carottes
Compote pomme framboise



Haché fin de poisson
Purée florentine
Compote de pommes

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



MARDI

Haché fin de boeuf
Purée de carottes
Compote de pommes **BIO**



Haché fin de poisson
Purée de navets
Compote de pommes



Haché fin de veau
Purée de haricots verts
Compote de pomme cassis



Haché fin de veau
Purée de patate douce
Compote de pêches



MERCREDI

Haché fin de veau
Purée de patate douce
Compote de poires



Haché fin de boeuf
Purée de brocolis
Compote de pêches

Haché fin de volaille
Purée dubarry
Compote pomme pêche



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



JEUDI

Haché fin de poisson
Purée de petits pois
Compote pomme fraise



Haché fin de veau
Purée d'haricots beurre
Compote pomme banane



Haché fin de boeuf
Purée de céleri
Compote pomme fraise

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



VENDREDI

Haché fin de boeuf
Purée de céleri
Compote pomme abricot

Haché fin de volaille
Purée dubarry
Compote pomme framboise



Haché fin de poisson
Purée de carottes
Compote de poires



Haché fin de volaille
Purée florentine
Compote pomme abricot



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 !





Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

LUNDI

Haché fin de boeuf
Purée dubarry
Compote pomme framboise



Haché fin de volaille
Purée dubarry
Compote pomme banane



MARDI

Haché fin de poisson
Purée de petits pois
Compote de pommes



Haché fin de poisson
Purée de navets
Compote de pêches



MERCREDI

Haché fin de volaille
Purée de céleri
Compote pommes cassis du chef



Haché fin de boeuf
Purée de carottes
Compote pomme framboise



JEUDI

Haché fin de boeuf
Purée de patate douce
Compote pomme fraise



Haché fin de veau
Purée de petits pois
Compote pomme abricot

VENDREDI

Haché fin de veau
Purée de carottes
Compote de pommes



Haché fin de volaille
Purée florentine
Compote de pommes



RECETTE ANTI-GASPIS'

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 !

