



Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 21 avr. au 27 avr.

Du 28 avr. au 04 mai

LUNDI

Haché fin de veau
Purée de navets
Compote de Pommes **BIO**

MARDI

Haché fin de poisson
Purée de haricots verts
Compote pomme fraise

Haché fin de volaille
Purée florentine
Compote pomme fraise

MERCREDI

Haché fin de volaille
Purée de courgettes
Compote de pommes

Haché fin de boeuf
Purée dubarry
Compote pomme fraise

JEUDI

Haché fin de boeuf
Purée dubarry
Compote de pommes

VENDREDI

Haché fin de volaille
Purée de panais
Compote pomme ananas

Haché fin de volaille
Purée de petits pois
Compote pomme abricot

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 !

