



Menu mixé 2 composantes leg/comp - Déjeuner

Du 21 avr. au 27 avr.

Du 28 avr. au 04 mai

LUNDI

Purée de navets
Compote de Pommes **BIO** ⓘ

MARDI

Purée de haricots verts
Compote pomme fraise ⓘ

Purée florentine
Compote pomme fraise ⓘ

MERCREDI

Purée de courgettes
Compote de pommes ⓘ

Purée dubarry
Compote pomme fraise ⓘ

JEUDI

Purée dubarry
Compote de pommes ⓘ

VENDREDI

Purée de panais
Compote pomme ananas ⓘ

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 !

