

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 SEPTEMBRE 2024 AU 29 SEPTEMBRE 2024

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 02 sept. au 08 sept.

Du 09 sept. au 15 sept.

Du 16 sept. au 22 sept.

Du 23 sept. au 29 sept.

LUNDI

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



Haché fin de poisson
Purée de céleri
Compote de poires



Haché fin de volaille
Purée de brocolis
Compote pomme banane

Haché fin de boeuf
Purée florentine
Purée de pommes coings



MARDI

Haché fin de veau
Purée de potiron marron
Compote de poires



Haché fin de boeuf
Purée d'haricots beurre
Compote pomme framboise



Haché fin de poisson
Purée de carottes
Purée de pommes coings



Haché fin de poisson
Purée de haricots verts
Compote de poires



MERCREDI

Haché fin de poisson
Purée de haricots verts
Compote pomme banane



Haché fin de volaille
Purée florentine
Compote pomme fraise



Haché fin de boeuf
Purée de navets
Compote de pêches

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



JEUDI

Haché fin de volaille
Purée de navets
Compote de pommes du chef



Haché fin de poisson
Purée dubarry
Compote de pommes du chef à la cannelle



Haché fin de volaille
Purée d'haricots beurre
Compote de poires fleur d'oranger du chef



Haché fin de veau
Purée de courgettes
Compote de pommes du chef



VENDREDI

Haché fin de veau
Purée de courgettes
Compote pommes abricot vanille du chef



Haché fin de veau
Purée de carottes
Compote de pommes fleur d'oranger du chef



Haché fin de boeuf
Purée florentine
Compote de pommes



Haché fin de boeuf
Purée de céleri
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 :

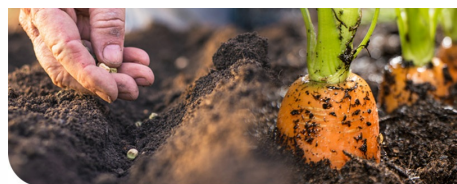
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 30 SEPTEMBRE 2024 AU 20 OCTOBRE 2024

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 30 sept. au 06 oct.

Du 07 oct. au 13 oct.

Du 14 oct. au 20 oct.

LUNDI

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



Haché fin de boeuf
Purée dubarry
Compote pomme ananas



Haché fin de boeuf
Purée dubarry
Compote de pomme cassis



MARDI

Haché fin de volaille
Purée de carottes
Compote pomme banane



Haché fin de poisson
Purée de panais
Compote pomme abricot



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



MERCREDI

Haché fin de boeuf
Purée de brocolis
Compote de pommes du chef à la cannelle



Haché fin de boeuf
Purée florentine
Compote pomme framboise



Haché fin de volaille
Purée de carottes
Compote de pommes



JEUDI

Haché fin de veau
Purée florentine
Compote pomme fraise



Haché fin de volaille
Purée de céleri
Compote pomme fraise



Haché fin de poisson
Purée de petits pois
Purée pomme pruneau sans sucre

VENREDI

Haché fin de poisson
Purée de potiron
Compote de pommes **BIO**



Haché fin de poisson
Purée de haricots verts
Compote pomme menthe du chef



Haché fin de boeuf
Purée de brocolis
Compote de poires fleur d'oranger du chef



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 !

