



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 06 JANVIER 2025 AU 02 FÉVRIER 2025 |

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI

Haché fin de veau
Purée de haricots verts
Compote pomme fraise



Haché fin de poisson
Purée florentine
Compote pomme abricot



Haché fin de boeuf
Purée de potiron
Compote pomme fraise



Haché fin de poisson
Purée florentine
Compote pomme pêche



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 !

MARDI

Haché fin de boeuf
Purée de carottes
Compote pomme abricot



Haché fin de veau
Purée de céleri
Compote pomme framboise



Haché fin de poisson
Purée dubarry
Compote pomme banane



Haché fin de volaille
Purée de carottes
Compote pomme fraise



MERCREDI

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



Haché fin de boeuf
Purée d'haricots beurre
Compote pomme menthe du chef



Haché fin de veau
Purée de patate douce
Purée pomme pruneau sans sucre



Haché fin de boeuf
Purée de haricots verts
Compote de pommes du chef



JEUDI

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



Haché fin de poisson
Purée de carottes
Compote de pomme cassis



Haché fin de boeuf
Purée de céleri
Compote pomme lactée du chef



Haché fin de poisson
Purée de potiron
Compote pomme pêche



VENDREDI

Haché fin de poisson
Purée de courges **BIO**
Compote de pommes citron du chef



Haché fin de volaille
Purée de navets
Compote de pommes



Haché fin de veau
Purée de navets
Purée de pommes coings



Haché fin de veau
Purée de brocolis
Compote de pomme cassis



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



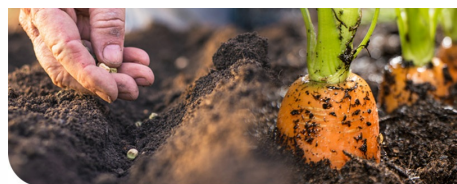
DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *





MENUS '4 SAISONS' | DU 03 FÉVRIER 2025 AU 23 FÉVRIER 2025

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

Du 17 févr. au 23 févr.

LUNDI

Haché fin de volaille
Purée dubarry
Compote pomme abricot



Haché fin de volaille
Purée de céleri
Compote pomme abricot

Haché fin de volaille
Purée de brocolis
Purée de pommes coings

MARDI

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



Haché fin de veau
Purée de patate douce
Compote pomme pêche



Haché fin de poisson
Purée de carottes
Compote pomme abricot



MERCREDI

Haché fin de veau
Purée de brocolis
Purée de pommes coings



Haché fin de boeuf
Purée dubarry
Compote pomme lactée du chef



Haché fin de veau
Purée de potiron
Compote pomme menthe du chef



JEUDI

Haché fin de poisson
Purée de potiron
Purée pomme pruneau sans sucre



Haché fin de volaille
Purée de haricots verts
Compote de pommes



Haché fin de boeuf
Purée de navets
Compote pommes cassis du chef



VENDREDI

Haché fin de veau
Purée de navets
Compote de pomme cassis



Haché fin de poisson
Purée de potiron
Compote pomme fraise



Haché fin de volaille
Purée de haricots verts
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 !

