



Menu crèche standard Gevrey - Déjeuner

Du 24 févr. au 02 mars

Du 03 mars au 09 mars

LUNDI

Steak haché au jus
Blé
Bûchette mélangée
Fruit de saison



Lasagnes ricotta épinards
Velouté nature
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Omelette **BIO** du chef
Purée de haricots verts
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Filet de poisson poché et citron
Pommes boulangères
Petit suisse nature
Compote pomme framboise



MERCREDI

Sauté de porc au jus
Purée de navets
Yaourt nature
Compote de poires



Sauté de veau au jus
Purée de carottes
Camembert **BIO**
Purée de pommes coings



JEUDI

Filet de poisson poché et citron
Purée dubarry
Petit suisse nature
Compote pomme framboise



Rôti de porc au jus
Riz **BIO**
Fromage blanc nature
Fruit de saison



VENDREDI

Filet de poulet au jus
Purée de pommes de terre
Fromage blanc nature
Compote de pommes citron du chef



Sauté de bœuf au jus
Purée de céleri
Brie
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 !

