



Menu mixé 2 composantes leg/comp - Déjeuner

	Du 10 mars au 16 mars	Du 17 mars au 23 mars	Du 24 mars au 30 mars	Du 31 mars au 06 avr.
LUNDI	Purée de haricots verts Compote de pommes	Purée de carottes Compote pomme framboise	Purée florentine Compote de pommes	Purée de brocolis Compote de pommes BIO
MARDI	Purée de carottes Compote de pommes BIO	Purée de navets Compote de pommes	Purée de haricots verts Compote de pomme cassis	Purée de patate douce Compote de pêches
MERCREDI	Purée de patate douce Compote de poires	Purée de brocolis Compote de pêches	Purée dubarry Compote pomme pêche	Purée d'haricots beurre Compote de poires
JEUDI	Purée de petits pois Compote pomme fraise	Purée d'haricots beurre Compote pomme banane	Purée de céleri Compote pomme fraise	Purée de haricots verts Purée de pommes coings
VENDREDI	Purée de céleri Compote pomme abricot	Purée dubarry Compote pomme framboise	Purée de carottes Compote de poires	Purée florentine 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 !





Menu mixé 2 composantes leg/comp - Déjeuner

Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

LUNDI

Purée dubarry
Compote pomme framboise



Purée dubarry
Compote pomme banane



MARDI

Purée de petits pois
Compote de pommes

Purée de navets
Compote de pêches

MERCREDI

Purée de céleri
Compote pommes cassis du chef



Purée de carottes
Compote pomme framboise



JEUDI

Purée de patate douce
Compote pomme fraise



Purée de petits pois
Compote pomme abricot

VENDREDI

Purée de carottes
Compote de pommes



Purée florentine
Compote de pommes



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 !

