

MENUS '4 SAISONS' | DU 9 FÉVRIER 2026 AU 22 FÉVRIER 2026 |

Menu mixé 2 composantes leg/comp - Déjeuner

Du 09 fevr. au 15 fevr.

Du 16 fevr. au 22 fevr.

LUNDI

Purée de carottes
Compote pomme fraise



Purée de navets
Compote de pommes

MARDI

Purée de potiron
Compote de pommes



Purée de carottes
Compote pomme abricot



MERCREDI

Purée d'haricots beurre
Compote pomme banane



Purée de potiron
Compote pomme menthe du chef



JEUDI

Purée dubarry
Compote poires caramel du chef



Purée de céleri
Compote pommes myrtilles du chef



VENDREDI

Purée de courgettes
Compote de pêches



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



Ingédients :

- 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUSS RÉSERVE DE MODIFICATIONS