



MENUS '4 SAISONS' | DU 6 AVRIL 2026 AU 19 AVRIL 2026 |

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Haché fin de volaille
Purée de céleri
Compote pomme banane

MARDI

Haché fin de boeuf
Purée de chou romanesco
Purée de pommes sans sucre



Haché fin de poisson
Purée florentine
Purée de poires



MERCREDI

Haché fin de poisson
Purée florentine
Purée de pêches sans sucre



Haché fin de volaille
Purée de patate douce
Purée pomme ananas



JEUDI

Haché fin de volaille
Purée de petits pois
Compote pommes cassis du chef



Haché fin de boeuf
Purée de petits pois
Compote de pommes du chef



VENREDI

Haché fin de boeuf
Purée de carottes
Compote de pommes citron du chef



Haché fin de volaille
Purée de haricots verts
Compote pomme fruits rouges 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 !

