

MENUS '4 SAISONS' | DU 3 AOÛT 2026 AU 30 AOÛT 2026 |

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 03 août au 09 août

Du 10 août au 16 août

Du 17 août au 23 août

Du 24 août au 30 août

LUNDI

Haché fin de poisson
Purée de choux fleurs et pommes de terre **BIO**
Compote pomme abricot

Haché fin de poisson
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Compote de pomme HVE banane du chef

MARDI

Haché fin de boeuf
Purée de carottes fraîches **BIO** et pommes
Compote pommes cassis

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

MERCREDI

Haché fin de poisson
Purée betteraves et pommes de terre **BIO**
Compote de Pommes **BIO**

Haché fin de volaille
Purée de petits pois
Purée de pommes sans sucre

JEUDI

Haché fin de poisson
Purée de haricots verts et pommes de terre **BIO**
Purée de pêches sans sucre

Haché fin de boeuf
Purée de haricots beurre
Compote pommes melon maison

VENDREDI

Haché fin de boeuf
Purée de brocolis et pommes de terre **BIO**
Compote pomme framboise

Haché fin de volaille
Purée de courgettes
Purée pomme fraise

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !

