



Du 22 avr. au 28 avr.

Du 29 avr. au 05 mai.

LUNDI

Omelette nature fraiche
Coquillettes BIO
Cantal AOP
Compote de pommes bananes



Salade d'haricots beurre
Cappelletti ricotta épinards sauce
crème
Fromage fondu le carré
Fruit BIO de saison



MARDI

Salade de blé à l'orientale
Quiche Lorraine
Epinards hachés BIO
Fruit de saison



Chipolatas au jus
Lentilles au jus
Bûche du pilat
Compote de pommes BIO



MERCREDI

Sauté de bœuf au jus
Semoule BIO
Camembert
Flan chocolat



Carottes BIO râpées vinaigrette
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Semoule BIO
Crème à la vanille



JEUDI

Cake à l'emmental du chef
Paupiette de poisson sauce crustacés
Carottes BIO persillées
Yaourt nature



Céleri râpé frais BIO sauce cocktail
Omelette BIO
Poêlée de courgettes fraîches persillées
Yaourt aromatisé



VENDREDI

Cordon bleu
Pommes boulangères
Fromage blanc nature BIO Local
Donuts



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 !

