

Du 30 sept. au 06 oct.

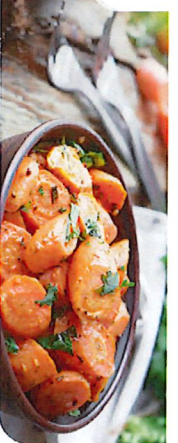
Du 07 oct. au 13 oct.

Du 14 oct. au 20 oct.



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



RECETTE ANTI-GASPI*

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

TOM de tomates d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES



Ingédients :

- Epiluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épiluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

VENREDI	JEUDI	MERCREDI	MARDI	LUNDI
<p>Cube de poisson sauce basquaise</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Bûchette mélangée</p> <p>Compote de pommes BIO</p>	<p>Velouté de potiron du chef</p> <p>Ravioli ricotta épinards BIO sauce tomate</p> <p>Petit suisse sucré</p>	<p>Filet de poisson meunier</p> <p>Brocolis à la béchamel</p> <p>Chantenaige BIO</p> <p>Brownies du chef</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce curry</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Crème au Caramel</p>
<p>Velouté de légumes du chef</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	<p>Filet de lieu sauce citron</p> <p>Gratin de courgettes fraîches BIO</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Pâté en croûte</p> <p>Boulettes de boeuf à la provençale</p> <p>Pommes de terre BIO vapeur</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Quenelles BIO à la sauce tomate</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Edam</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Taboulé BIO du chef</p> <p>Rôti de volaille à la moutarde</p> <p>Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)</p> <p>Yaourt nature</p>
<p>Salade de mâche graines de tournesol</p> <p>Vinaigrette aux agrumes</p> <p>Sauté de boeuf sauce indienne</p> <p>Riz 3 couleurs</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Cake courge fromage graine de courges du chef</p> <p>Filet de poisson sauce corail</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Barre de céréale aux fruits rouges</p>	<p>Taboulé d'épeautre du chef</p> <p>Quiche lorraine au poulet</p> <p>Salade verte fraîche (accompagnement)</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	<p>Céleri râpé frais BIO rémoulade au sésame</p> <p>Sauté de porc au miel</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Salade de blé à l'orientale</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Choux fleurs persillés</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Flocon d'avoine</p>

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *