



Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

LUNDI

Salade de pomme de terre **BIO**  
Paupiette de veau sauce forestière  
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)  
Velouté fruits mixé

Taboulé **BIO** du chef  
Quenelles **BIO** sauce blanche  
Epinards hachés **BIO**  
Fruit de saison

MARDI

Betteraves **BIO** en salade  
Roulé au fromage  
Petits pois au jus  
Crème caramel (Ferme du Chambon)

Quiche lorraine  
Haricots verts **BIO** à l'ail  
Fromage blanc nature  
Donuts

MERCREDI

Escalope viennoise  
Pommes forestines  
Gouda  
Fruit **BIO** de saison

Salade de pois chiches à l'italienne  
Sauté de bœuf façon bourguignon  
Carottes fraîches **BIO** persillées  
Flan vanille nappé caramel

JEUDI

Poulet sauce paëlla  
Riz safrané **BIO**  
Camembert  
Purée pomme fraise

Boulettes d'agneau sauce tomate  
Flageolets au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Gâteau de Pâques du chef  
Oeufs de Pâques en chocolat

VENDREDI

Terrine de campagne  
Poisson pané  
Purée de patate douce  
Gâteau du chef à la fleur d'oranger

Filet de poisson sauce moutarde  
Penne regate  
Carré du Trièves **BIO**  
Compote pomme cassis

**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 !**

