



Menu standard 4 - Déjeuner

Du 08 avr. au 14 avr.

Du 15 avr. au 21 avr.

LUNDI

Taboulé **BIO** du chef  
Oeufs durs béchamel  
Epinards **BIO** à la crème  
Fruit de saison



Chou Blanc Mayonnaise  
Pizza au fromage  
Salade verte (accompagnement)  
Yaourt aromatisé



MARDI

Filet de hoki nature  
Légumes frais en aïoli  
Fromage blanc nature  
Eclair au chocolat



Macédoine mayonnaise  
Sauté de volaille aux olives  
Blé **BIO**  
Flan vanille



MERCREDI

Salade iceberg  
Sauté de boeuf bourguignon  
Riz camarguais **BIO**  
Crème pralinée



Salade verte **BIO**  
Hachis parmentier du chef  
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Blanquette de volaille  
Haricots verts **BIO** persillés  
Yaourt aromatisé  
Gâteau du chef framboise et speculoos



Crêpe au fromage  
Filet de colin sauce crème  
Printanière de légumes  
Compote de pommes **BIO**



VENDREDI

Sauce carbonara aux lardons \*  
Penne **BIO**  
Tomme de Lozère  
Fruit de saison



Carottes râpées **BIO** au citron  
Nugget's de volaille  
Courgettes fraîches à la sauce tomate  
Gâteau du chef aux myrtilles

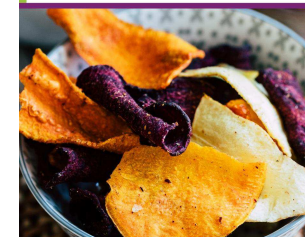


RECETTE ANTI-GASPIS'

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 !

