

MENUS '4 SAISONS' | DU 15 AVRIL 2024 AU 28 AVRIL 2024

Centre de loisirs s/viande - Déjeuner

Du 15 avr. au 21 avr. Du 22 avr. au 28 avr. Taboulé Salade de haricots verts 0 LUND Pizza au fromage Omelette nature fraiche Coquillettes BIO Salade verte (accompagnement) **(1)** Yaourt aromatisé Cantal AOP **O (3)** Fruit BIO de saison Compote de pommes bananes Lentilles BIO en Salade Salade de blé à l'orientale 0 MARDI Ouenelles aux olives Pavé fromager Poêlée multicolore Epinards hachés BIO **(1)** Gouda Edam Flan vanille Fruit de saison EDI Betteraves **BIO** en salade Crêpe au fromage **(1)** ERCR Filet de poisson sauce crème Pois chiches et légumes couscous 0 Courgettes fraîches BIO persillées Semoule BIO O 0 ® **(1) Emmental** Camembert Fruit de saison Flan chocolat Cake à l'emmental du chef 0 EUDI Chou blanc frais mayonnaise Paupiette de poisson sauce crustacés Lasagnes de légumes Carottes **BIO** persillées **(1)** Bûchette mélangée Yaourt nature Compote de pommes Fruit de saison RED Carottes **BIO** râpées vinaigrette Céleri râpé frais BIO sauce cocktail **(1)** Nuggets végétal Crêpe au fromage END END Printanière de légumes Pommes boulangères Petit suisse sucré Fromage blanc nature Gâteau du chef aux myrtilles **Donuts**

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 :



Ingrédients :

- · Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

PLUS QU'à VOUS RÉGƏLER!



