



Centre Loisirs. - Déjeuner

Du 21 oct. au 27 oct.

Du 28 oct. au 03 nov.

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Paupiette de veau à la crème
Riz créole
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
Fruit de saison



Salade verte
Cordon bleu
Riz **BIO**
Gouda
Compote de pommes coings



MARDI

Salade d'haricots beurre
Blanquette de poisson
Semoule **BIO**
Tomme grise d'Auvergne
Crème à la vanille



Potage dubarry
Saucisse de volaille
Lentilles au jus
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



MERCREDI

Salade coleslaw
Nuggets végétal
Potatoes
Chanteneige **BIO**
Compote de pommes



Carottes râpées vinaigrette
Filet de lieu sauce ciboulette
Epinards hachés à la crème
Fromage les Fripons
Tarte aux pommes



JEUDI

Salade de choux fleurs **BIO**
Bolognaise végétale **BIO**
Pâtes **BIO**
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Betteraves en salade
Omelette nature
Purée de courges
Mimolette
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Terrine de campagne *
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Haricots verts **BIO** persillés
Saint paulin
Beignet au chocolat



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 !

