



Centre Loisirs. s/viande - Déjeuner

Du 21 oct. au 27 oct.

Du 28 oct. au 03 nov.

LUNDI

Macédoine mayonnaise  
Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes)  
Riz créole  
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)  
Fruit de saison



Salade verte  
Calamar à la romaine  
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  
Crêpe aux champignons  
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

Oeuf dur mayonnaise  
Filet de colin sauce 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 !

