



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 DÉCEMBRE 2024 AU 29 DÉCEMBRE 2024 |

Centre Loisirs. - Déjeuner

Du 23 décembre au 29 décembre

LUNDI

Pizza au fromage  
Filet de colin sauce citron  
Printanière de légumes  
Vache qui rit **BIO**  
Fruit de saison



MARDI

Betteraves en salade  
Chili végétarien  
Riz **BIO**  
Fraidou  
Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

JEUDI

Velouté de légumes du chef  
Lasagnes bolognaise  
Fourme d'Ambert AOP  
Flan vanille



VENDREDI

Taboulé **BIO** du chef  
Sauté de volaille aux olives  
Carottes persillées  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau au yaourt du chef



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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*





MENUS '4 SAISONS' | DU 30 DÉCEMBRE 2025 AU 05 JANVIER 2025 |

Centre Loisirs. - Déjeuner

Du 30 décembre au 05 janvier

LUNDI

Salade de pâtes **BIO**  
Cordon bleu  
Choux fleurs persillés  
Saint nectaire AOP  
Compote de pommes bananes



MARDI

Salade de haricots verts **BIO**  
Fishburger  
Frites  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Macédoine mayonnaise  
Tortellini épinards sauce provençale  
Cantal AOP  
Flan chocolat



VENREDI

Salade verte **BIO**  
Calamar à la romaine  
Purée de courges  
Yaourt aromatisé  
Gâteau basque



## 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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)