



MENUS '4 SAISONS' | DU 21 AVRIL 2025 AU 04 MAI 2025 |

Centre Loisirs. s/viande - Déjeuner

Du 21 avr. au 27 avr.

Du 28 avr. au 04 mai

LUNDI

Salade de haricots verts  
Omelette nature fraîche  
Coquillettes **BIO**  
Cantal AOP  
Compote de pommes **BIO**



MARDI

Lentille **BIO** en salade  
Quenelles aux olives  
Poêlée multicolore  
Gouda  
Flan vanille



Salade de blé à l'orientale  
Pavé fromager  
Epinards hachés **BIO**  
Edam  
Fruit de saison



MERCREDI

Crêpe au fromage  
Poisson pané  
Courgettes fraîches **BIO** persillées  
Tartare ail et fines herbes  
Fruit de saison



Betteraves **BIO** en salade  
Pois chiches et légumes couscous  
Semoule **BIO**  
Camembert  
Flan chocolat



JEUDI

Chou blanc frais mayonnaise  
Lasagnes ricotta épinards  
Bûchette mélangée  
Compote de pommes



VENDREDI

Carottes râpées **BIO**  
Nuggets végétal  
Printanière de légumes  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau du chef aux myrtilles



Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail  
Crêpe au fromage  
Pommes boulangères  
Fromage blanc nature  
Donuts



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 !

