



Centre Loisirs. - 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
Sauté de volaille aux olives
Poêlée multicolore
Gouda
Flan vanille



Salade de blé à l'orientale
Aiguillettes de poulet au thym
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
Sauté de bœuf au jus
Semoule **BIO**
Camembert
Flan chocolat



JEUDI

Chou blanc frais mayonnaise
Hachis parmentier
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
Cordon bleu
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 !

