



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS | DU 03 FÉVRIER 2025 AU 09 FÉVRIER 2025 |

Orange - Déjeuner

Du 03 févr. au 09 févr.

LUNDI

Salade de blé à l'orientale
Sauté de volaille à la moutarde
Poêlée de chou fleur **BIO** persillé
Fian chocolat



MARDI

Chipolatas au jus
Gratin de panais frais et pommes de terre
Mimiolette
Fruit de saison



MERCREDI

Hachis parmentier du chef
Fromage blanc **BIO**
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Terrine de poisson
Cubes de poisson blanc aux 3 céréales
Riz **BIO** à la tomate
Compote de pommes **BIO**

EXPRESSION POISSON



VENREDI

Carottes râpées **BIO**
Crêpe au fromage
Epinards hachés à la crème
Crêpe fraîche sucrée



CHANDELEUR

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

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'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES



Ingédients :

- Epiluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épiluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

