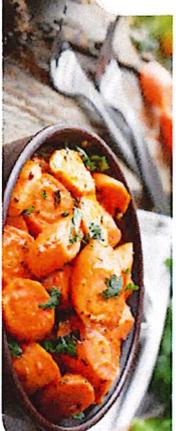




BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 24 MARS 2025 AU 06 AVRIL 2025

Orange - Déjeuner

Du 24 mars au 30 mars

Du 31 mars au 06 avr.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boulettes de blé façon thai Légumes façon wok Verchicors BIO Fruit de saison</p> <p>Emincé de volaille à la crème Pommes noisettes Coulonniers Compote de pommes BIO</p>	<p>Sauté de porc aux olives Purée de céleri Camembert BIO Beignet aux pommes</p> <p>Salade de perles Croq veggie à la tomate Chou fleur BIO béchamel Petit suisse sucré</p>	<p>Salade de blé à l'orientale Paupiette de veau au jus Brocolis persillés Yaourt nature BIO Local</p> <p>Taboulé BIO du chef Filet de poisson meunière Ratatouille Crème dessert chocolat</p>	<p>Cordon bleu Farfalles à la tomate Tartare nature Gâteau aux haricots rouges du chef</p> <p>EXPRESSION HARICOT</p> <p>Boeuf Braisé Légumes frais pot au feu Fromage blanc nature Fruit BIO de saison</p>	<p>Pizza fraîche au fromage Filet de colin sauce citron Epinards hachés BIO Fromage blanc nature</p> <p>Salade verte fraîche Rôti de porc à la moutarde Coquillettes BIO Gâteau du chef framboise et speculoos</p>

PRATIQUE JE ME REPERÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

TOM de tomates 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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !

