



Orange - Déjeuner

Du 10 févr. au 16 févr.

Du 17 févr. au 23 févr.

LUNDI

Tajine de poulet au citron  
Semoule **BIO**  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef  
Calamar à la romaine  
Carottes **BIO** persillées  
Fruit de saison



MARDI

Salade verte **BIO**  
Pané de blé fromage et épinards  
Petits pois au jus  
Beignet au chocolat



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade  
Steack haché au jus  
Potatoes  
Flan vanille nappé caramel



MERCREDI

Coleslaw **BIO** du chef  
Colombo de porc  
Lentilles au jus  
Crème pralinée



Salade verte  
Saucisse de Strasbourg  
Purée de pommes de terre  
Yaourt nature **BIO**



JEUDI

Potage crecy  
Brandade de poisson du chef  
Yaourt nature **BIO**



Bolognaise végétale **BIO**  
Torti **BIO**  
Verchicors  
Fruit de saison



VENDREDI

Boulettes d'agneau au jus  
Purée aux 3 légumes  
Livartot AOP  
Compote pomme framboise



Chickenwings  
Haricots verts **BIO** persillés  
Yaourt de la ferme du Chambon  
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 !

