



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 06 JANVIER 2025 AU 02 FÉVRIER 2025 |

Centre Loisirs. - Déjeuner

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pâtes **BIO**
Poisson pané
Chou fleur à la béchamel
Yaourt barbe à papa (ferme Désiris)
Galette des Rois

👑 EPIPHANIE



Salade d'endives sauce tartare
Sauté de volaille sauce forestière
Fricassée de légumes (champignons, carottes)
Vache qui rit **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Potage crecy
Croziflette
Yaourt aromatisé
Fruit **BIO** de saison

👑 TARTIFLETTE

Salade de perles
Boeuf Braisé
Brocolis **BIO** à la béchamel
Fromage blanc nature
Choux vanille

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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *





MENUS '4 SAISONS' | DU 03 FÉVRIER 2025 AU 23 FÉVRIER 2025

Centre Loisirs. - Déjeuner

Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

Du 17 févr. au 23 févr.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves en salade
Hachis parmentier du chef
Fromage blanc **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Coleslaw **BIO** du chef
Nugget's de volaille
Lentilles au jus
Gouda
Crème pralinée



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



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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

