



Lasagnes bolognaise
Vache qui rit **BIO**
Compote de poire

Filet de poisson meunier
Petits pois au jus
Camembert **BIO**
Fruit

Salade de blé au pistou
Calamars à la romaine
Carottes **BIO** à la crème **BIO**
Flan chocolat

Aiguillettes de poulet au thym
Haricots blancs à la tomate
Fromage blanc nature **BIO** Local
Fruit

Betteraves **BIO** en salade
Hachis de lentilles et patate douce
Yaourt aromatisé noix de coco (Ferme Désirés)

Emincé de volaille basquaise
Semoule **BIO**
Emmental **BIO**
Fruit

Salade iceberg
Tarte au fromage fraîche
Poireaux frais et Pommes de terre béchamel
Crème caramel (Ferme du Chambon)

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Sauté de volaille au curry
Coquillettes **BIO**
Flan vanille

Pâté en croûte
Tortillas pomme de terre et oignons
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Compote de Pommes **BIO**

Filet de colin sauce oselle
Epinards hachés **BIO**
Saint paulin
Barre bretonne

Cannelonis à la tomate
Tomme du Trièves **BIO**
Fruits **BIO** de saison

Salade de pommes de terre
Rôti de porc à la moutarde
Haricots verts **BIO** persillés
Fruits **BIO** de saison

Salade coleslaw
Sauté de bœuf façon bourguignon
Purée de pommes de terre
Crème à la vanille

Velouté de légumes du chef
Croziflette
Fruits **BIO** de saison

Rissottolette de veau
Purée de courges
Yaourt nature **BIO**
Tarte au chocolat

Filet de colin sauce citron
Riz **BIO**
Fromage blanc nature
Gâteau du chef framboise et speculoos

Macédoine Mayonnaise
Ravioli aux légumes
Yaourt nature **BIO** Local

Curry de légumes doux (lait de coco, patate douce, carotte, pois chiches)
Riz **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Gâteau noix de coco du chef

Terrine de campagne
Blanquette de poisson
Pâtes **BIO**
Fruits **BIO** de saison



PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

Préparation :

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

Ingredients :

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



CHIPS D'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

RECETTE ANTI-GASP!
Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !