



Menu classique maternelle St Gilles - Déjeuner

Du 08 avr. au 14 avr.

Du 15 avr. au 21 avr.

LUNDI

Taboulé **BIO** du chef
Œuf dur mayonnaise
Epinards hachés **BIO**
Fruit de saison



Chou blanc frais vinaigrette
Pizza au fromage
Salade verte (accompagnement)
Yaourt aromatisé



MARDI

Houmous
Filet de poisson en aioli et ses légumes
Eclair au chocolat



Macédoine mayonnaise
Sauté de volaille LR aux olives
Blé **BIO**
Gouda



MERCREDI

Samoussa de légumes
Curry de lentilles
Riz pilaf
Fruit de saison

Salade verte **BIO**
Hachis parmentier du chef
Fruit de saison



JEUDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Blanquette de volaille (Label Rouge)
Haricots verts persillés
Gâteau du chef framboise et speculoos



Crêpe au fromage
Filet de colin sauce crème
Printanière de légumes
Compote de pommes



VENDREDI

Velouté de légumes du chef
Sauce carbonara aux lardons *
Penne **BIO**
Tomme de Lozère



Carottes râpées **BIO** au citron
Nugget's de volaille
Courgettes fraîches à la sauce tomate
Gâteau du chef aux myrtilles



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 !

