SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 MARS 2024 AU 31 MARS 2024 |

Vaulx en Velin maternelle - Déjeuner

	Du 04 mars au 10 mars	Du 11 mars au 17 mars	Du 18 mars au 24 mars	Du 25 mars au 31 mars
LUNDI				
MARDI				
MERCREDI	Betteraves BIO en salade Sauté de boeuf sauce tomate Pâtes Spirales Yaourt de la ferme du Chambon	Chou blanc BIO mayonnaise Tortellini ricotta épinards sauce verte Gâteau au yaourt du chef	Salade de blé à l'orientale Tarte au fromage Choux fleur basquaise Yaourt de la ferme du Chambon	Taboulé BIO du chef Filet de poisson meunière Poêlée de légumes frais (carottes, panais) Crème dessert chocolat
JEUDI				
VENDREDI				

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'assaissonnement
- 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 *

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 01 AVRIL 2024 AU 14 AVRIL 2024 |

Vaulx en Velin maternelle - Déjeuner

	Du 01 avr. au 07 avr.	Du 08 avr. au 14 avr.
LUNDI		
MARDI		
MERCREDI	Aiguillettes de poulet sauce curry Purée de pommes de terre BIO Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	Salade de pois chiches à l'italienne Pavé fromager Carottes BIO persillées Crème pralinée
JEUDI		
VENDREDI		

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'assaissonnement
- 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 *