



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 26 MAI 2024 |

Vaulx en Velin maternelle - Déjeuner

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Filet de poisson sauce crème
Coquillettes **BIO**
Coulommiers
Cocktail de fruits



Omelette nature
Purée de pommes de terre **BIO**
Vache qui rit **BIO**
Crème au Caramel



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 :

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

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter progressivement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 5 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 27 MAI 2024 AU 23 JUIN 2024 |

Vaulx en Velin maternelle - Déjeuner

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Salade de lentilles aux épices
Filet de lieu sauce ciboulette
Carottes fraîches aux petits oignons
Yaourt nature **BIO**



Carry de poisson
Epinards hachés à la crème
Tomme du Trièves **BIO**
Beignet aux pommes



Quenelles **BIO** sauce aurore
Semoule **BIO**
Morbier
Compote de pommes du chef



Sauté de volaille au paprika
Courgettes fraîches à la béchamel
Fourme d'Ambert AOP
Donuts



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 :

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

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Appuyer énergiquement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 5 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024

Vaulx en Velin maternelle - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Melon jaune
Galette végétale tomate mozzarella
Pâtes **BIO**
Petite tomme **BIO** du Trièves



Concombre frais **BIO** vinaigrette
Filet de poisson aux épices tandoori
Pommes de terre persillées
Crème caramel (Ferme du Chambon)



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'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

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

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Appuyer légèrement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 5 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

