



Vernaison s/porc - Déjeuner

Du 21 oct. au 27 oct.

Du 28 oct. au 03 nov.

LUNDI

Macédoine mayonnaise  
Paupiette de veau à la crème  
Riz créole  
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)



Cordon bleu  
Riz **BIO**  
Gouda  
Compote de pommes coings



MARDI

Blanquette de poisson  
Semoule **BIO**  
Tomme grise d'Auvergne  
Crème à la vanille



Potage dubarry  
Saucisse de volaille  
Lentilles au jus  
Petit suisse **BIO** aromatisé



MERCREDI

Nuggets végétal  
Potatoes  
Chanteneige **BIO**  
Compote de pommes



Carottes râpées fraîches  
Filet de lieu sauce ciboulette  
Epinards hachés à la crème  
Tarte aux pommes



JEUDI

Bolognaise végétale **BIO**  
Pâtes **BIO**  
Emmental **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Omelette nature  
Purée de courges  
Mimolette  
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Oeuf dur mayonnaise  
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices  
Haricots verts **BIO** persillés  
Beignet au chocolat



RECETTE ANTI-GASPIS'

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 !

