





Solaize - Menu Maternelle

Du 01 avr. au 07 avr.

Du 08 avr. au 14 avr.

LUNDI

Taboulé **BIO** du chef  
 Quenelles **BIO** sauce blanche  
 Epinards hachés **BIO**  
 Emmental **BIO**  
 Fruit **BIO** de saison



MARDI

Betteraves **BIO** en salade  
 Rigolo au fromage  
 Petits pois au jus  
 Tomme grise d'Auvergne  
 Crème chocolat (ferme du Chambon)



Salade iceberg  
 Filet de poisson en aioli et ses légumes  
 Légumes en aioli  
 Petit suisse **BIO** aromatisé  
 Fruit de saison  
 Sauce aioli



MERCREDI

JEUDI

Salade verte **BIO**  
 Lasagnes ricotta épinards  
 Steak haché au jus  
 Riz **BIO**  
 Verchicors **BIO**  
 Cocktail de fruits sans sucre



Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette  
 Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne  
 Omelette nature  
 Haricots verts persillés  
 Yaourt nature **BIO**  
 Gâteau du chef framboise et speculoos



VENDREDI

Salade de perles Alpina Savoie  
 Filet de lieu sauce citron  
 Navets frais et Pommes de terre  
 Béchamel  
 Yaourt nature **BIO**  
 Ananas frais



Velouté de légumes du chef  
 Penne à la carbonara  
 Tortellini ricotta épinards sauce tomate et râpé  
 Carré du Trièves **BIO**  
 Compote pomme banane du chef



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 !

