



Menu Francheville - 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

Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale **BIO**
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison



Salade de perles
Calamar à la romaine
Jeunes carottes au jus
Yaourt nature **BIO**



Tomate à la croque
Club fromager
Chips
Flan vanille

MARDI

Chipolatas au jus
/Pavé fromager
Lentilles au jus
Bûche du pilat
Compote de pommes **BIO**



Salade iceberg
Jambon blanc
/Oeufs durs à la piperade
Purée de pommes de terre
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Salade verte **BIO**
Lasagnes bolognaise
/Lasagnes ricotta épinards
Fromage blanc (ferme du Chambon)



Rigolo au fromage
Lentilles au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit **BIO** de saison

MERCREDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
/Filet de colin sauce citron
Semoule **BIO**
Crème onctueuse au chocolat



Filet de poisson sauce crème
Petits pois au jus
Carré du Trièves **BIO**
Purée pomme fraise



Hachis parmentier
/Brandade de poisson
Vache qui rit **BIO**
Compote pomme abricot

JEUDI

Omelette **BIO**
Poêlée de courgettes fraîches persillées
Fromage blanc **BIO**
Eclair à la vanille



Salade coleslaw **BIO**
Cheesburger
/Fishburger
Pommes noisettes
Brownies du chef



Colombo de volaille
/Tarte au fromage
Courgettes fraîches à la béchamel
Camembert
Tarte basque

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 !

