



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

CL Vals du Dauphiné - 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

JEUDI

VENREDI

Betteraves **BIO** en salade
Sauté de boeuf sauce tomate
Pâtes Spirales
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit de saison



Chou blanc **BIO** mayonnaise
Tortellini ricotta épinards sauce verte
Cantal AOP
Gâteau au yaourt du chef



Salade de blé à l'orientale
Paupiette de veau au jus
Choux fleur basquaise
Yaourt de la ferme du Chambon
Compote de pommes



Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson meunière
Poêlée de légumes frais (carottes, panais)
Emmental
Crème dessert 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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

CL Vals du Dauphiné - Déjeuner

Du 01 avr. au 07 avr.

Du 08 avr. au 14 avr.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade d'haricots beurre
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
Sauté de bœuf façon bourguignon
Carottes **BIO** persillées
Fourme d'Ambert AOP
Crème pralinée



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 !



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)