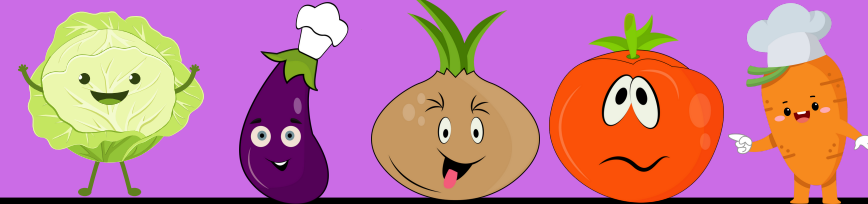




Menus de la semaine

Semaine du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025



Lundi 19 mai

Rosette + beurre + cornichons
-
Sauté de dinde aux olives vertes
-
Purée de pommes de terre et carottes
-
Yaourt à boire
-
Kiwi

Mardi 20 mai

MENU VÉGÉTARIEN
Salade verte et amandes
-
Colombo de légumes
-
Riz
-
Fromage
-
Compote pommes/bananes

Jeudi 22 mai

Salade de tomates au basilic
-
Gardiane de taureau
-
Polenta
-
Fromage
-
Fruits au sirop

Vendredi 23 mai

Salade de riz (thon-tomates-maïs)
-
Nuggets de poisson
-
Poêlée de légumes
-
Fromage
-
Yaourt anti-gaspi+
Madeleine

Recette pour le goûter

Crousti-fondants framboise myrtille

- 1 banane
- 50g de petits flocons d'avoine
- 1 CS d'huile de coco (ou 20g de beurre)
- 1 CS de sirop d'agave (ou 2 CS de sucre)
- 2 poignées de fruits rouges frais ou surgelés

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, écraser la banane avec le dos d'une fourchette.

Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.

Verser sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.

Étaler en une couche fine et enfourner 25 minutes.

Laisser refroidir et découper des carrés. Se conservent 3-4 jours au frais.



CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE MODIFICATIONS EN FONCTION DES ARRIVAGES OU DE TOUT IMPRÉVU

