



Lundi

Taboulé BIO
Porc BIO à la napolitaine
Chou fleur fleurette BIO persillé
Yaourt BIO
Fruit BIO ❄️

Mardi

Salade de carottes râpées ❄️
Poulet à la flamande
Spaghettis au beurre
Cantadou
Flan nappé

Mercredi

Jeudi

Pâté de foie
Tranche de paleron au jus
Blé
Fourme d'Ambert
Fruit ❄️

Vendredi

Tomate vinaigrette
Tronçon de colin jus champignons ❄️
Gratin de légumes
Babybel
Gâteau de semoule

■ Produits laitiers
 ■ Fruits et légumes
 ■ Viandes Poissons Œufs
 ■ Féculents
 ■ Produits sucrés



L'info de Steeby

- 1 **PLANIFIEZ VOS REPAS À PRÉPARER CHAQUE JOUR**
pour ne pas acheter des produits qui ne seront pas consommés.
- 2 **PRÉPAREZ UNE LISTE**
et vérifiez vos placards pour éviter les produits en double.
- 3 **ORGANISEZ LES ALIMENTS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR**
pour optimiser leur conservation. Rangez-les selon leur date de consommation.
- 4 **CUISINEZ LES BONNES QUANTITÉS**
et accommodez les restes avec de nouvelles recettes.

Le porc à la napolitaine est concocté avec une sauce contenant des morceaux de merguez.

Le poulet à la flamande est composé d'un haut de cuisse de poulet provenant de la société Arrivé Auvergne à St Germain des Fossés. Scanner le QR code suivant avec un smartphone pour voir une vidéo de présentation.

Produits d'hiver ❄️



Rejoignez-nous sur facebook !
