



Lundi

Saucisson à l'ail
Rôti de dinde au jus
Tortis au beurre
Camembert
Fruit

Mardi

Macédoine
Croque fromage
Salade verte
Fromage blanc
Compote pommes
framboises

Mercredi

Jeudi

Pizza
Poulet sauté chasseur
Poêlée de choux aux
lardons
Grand Délice du Châlet
Fruit

Vendredi

Céleri rémoulade
Filet hoki sce paimpolaise
Riz blanc nature
Bûchette de chèvre laits
mélangés
Yaourt aromatisé

L'info de Steeby

● Produits laitiers ● Fruits & légumes ● Viandes Poissons (Œufs) ● Féculents ● Produits sucrés



- 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

- Sauce chasseur : champignons, échalotes, bouquet garni.
- Grand délice du Châlet : fromage local à pâte pressée au lait de vache.
- Sauce paimpolaise : sauce base fumet de poisson, moules et crevettes.



Produits d'hiver

Rejoignez-nous sur facebook!

