



## Semaine du 26 février au 4 mars 2018

**Lundi**  
 Taboulé  
 Rôti de porc  
 Chou-fleur fleurette  
 persillé  
 Yaourt  
 Fruit

**Mardi**  
 Salade de carottes râpées  
 Poulet au jus  
 Spaghettis au beurre  
 Cantadou  
 Flan nappé

**Mercredi**  
 Potage  
 Tartiflette  
 Salade verte  
 Petit suisse  
 Abricots au sirop

**Jeudi**  
 Pâté de foie  
 Langue de bœuf au jus  
 Blé  
 Fourme d'Ambert  
 Fruit

**Vendredi**  
 Tomate vinaigrette  
 Tronçon de colin jus  
 champignons  
 Gratin de légumes  
 Pâte à tartiner  
 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.

Produits d'hiver ❄️

Rejoignez-nous sur facebook !