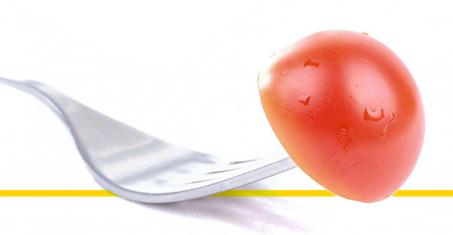


Savoir utiliser ses restes



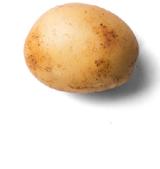




# Les féculents







#### Il vous reste:

 Riz, pâtes, semoule, pommes de terre, boulghour

### Vous avez toujours:

Lait, oeufs, farine, huiles

### Vous pouvez alors faire:

 Gratins, purées, poêlées, salades, gnocchis, gâteaux/cakes



#### ATTENTION !!

Un aliment est encore comestible 3 jours MAX après avoir été cuisiné (à conserver au frais)

Les fruits et / ou légumes



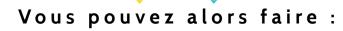


### Il vous reste:

- Légumes crus
- Légumes cuits, légumes en boîtes non cuisinés
- Fruits crus abîmés

### Vous avez toujours:

Lait, yaourt, muscovado, huiles



- **Légumes crus** : salades, brochettes, verrines
- Légumes cuits : gratins, purées, veloutés, légumes grillés, caviars, sauces
- Fruits crus abîmés : compotes, crumbles, clafoutis, tartes aux fruits, gâteaux/ cakes, soupes, lassis, smoothies, labans, milkshakes, fruits en sirop, confitures

## Viandes Poissons Oeufs

### $\sim 100$



#### Il vous reste:

- Viandes: rôti de porc, rosbeef, poulet rôti, gigot d'agneau
- Poissons : cabillaud, pavés de saumon, tranches de saumon fumé
- Oeufs durs

### Vous avez toujours:

 Épices, farine, fromage râpé, tomates en conserve, pâtes, huile, lait

### Vous pouvez alors faire:

- Viandes: mangées froides, en fricassés, en hachis, en lasagnes, en boulettes, en bolognaise, en tarte
- Poissons: gratins, lasagnes, brandades, hachis, cakes
- Oeufs durs : tranches, mayonnaises allégées

# Les produits laitiers





### Il vous reste:

- Fromages
- Lait

### Vous avez toujours:

 Fromage rapé, oeufs, vanille, farine

### Vous pouvez alors faire:

- Fromages: sauces, gratins, salades, tartines, espumas/mousses
- Lait : béchamel, lassis, crèmes desserts, crèmes renversées, crêpes

Les produits sucrés





#### Il vous reste:

Chocolat noir dessert

### Vous avez toujours:

 Flocons d'avoine, fruits secs, fruits abîmés, farine, muscovado, graines oléagineuses

### Vous pouvez alors faire:

 Des brochettes de fruits au chocolat, barres de céréales maison, gâteaux maison





### On espère que ces informations vous auront été utiles et vous auront donné des idées !

Visitez notre site: www.smartdiet.fr

