Mes menus de Mai

Edition 2022

Cahier de gourmandises

Mon organisation



Je cuisine tous les repas pris à la maison, en privilégiant des produits de saison, français et bio. Il s'agit des repas du soir, ainsi que les repas du midi pour le mercredi, le samedi et le dimanche. Les autres midis, nous mangeons principalement à l'extérieur (travail, école,...). En télétravail, j'accommode les restes de la veille.

Je prépare mon menu de la semaine le vendredi soir et je fais les courses le samedi. Je récupère également dans la semaine un panier de fruits et légumes BIO, local et de saison.

Nos repas du soir sont faits à base de féculents et de légumes. Je les complète ensuite par des crudités ou du houmous, du fromage ou des laitages, et des fruits. Pour les midis, j'ai réduit les portions de viande et j'introduis petit à petit des repas végétariens.

J'essaie de faire des goûters et petits-déjeuners maison en fonction du temps disponibles. Généralement je fais deux recettes par semaine. Sinon je privilégie des biscuits et des céréales en vrac.

En semaine, pour me faciliter la vie, je prépare mon repas la veille au soir. Je n'ai plus qu'à assembler les ingrédients et/ou réchauffer quand on rentre de notre journée. Et le week-end, on profite pour cuisiner les produits minute!

Chaque page de ce menu présente une semaine de plats. Quand une recette est présente sur mon blog, elle est suivie d'une étoile et accessible en cliquant sur le nom de la recette.

J'espère que ce menu vous inspirera!





Mai



Samedi

Pâtes aux brocolis et carottes *

Riz à la sauce tomate

Dimanche

Gratin de pommes de terre, salade et poisson

Soupe de légumes verts

Lundi

Radis Tartinades sur pain complet Mardi

Nouilles sautées aux légumes

Mercredi

Salade de fêves fraiches *

Quiche courgettes et lardons *

Jeudi

Enchiladas végétariennes

Vendredi

Dhal de lentilles corail *





Mai



Samedi

Salade de pâtes aux asperges *

Gaufres aux fanes de carottes

Dimanche

Carottes et pommes de terre nouvelles

Salade de lentilles, chou rouge, feta et pomme

Lundi

Pâtes aux brocolis et aux carottes *

Mardi

Riz et courgettes au fromage *

Mercredi

Croque-monsieur au thon & concombre

Crumble de courge à la fêta

Jeudi

Patates douces et petit épeautre

Vendredi

Tarte salée courge et lardons *





Mai



Samedi

Barbecue et mix de salades

Pâtes au pesto

Dimanche

Riz aux courgettes et poulet

Crêpes au fromage

Lundi

Pois gourmands et pommes de terre *

Mardi

Courgettes farcies au quinoa *

Mercredi

Spaguettis, tomates et keftas

Salade de concombre Galettes carottes et quinoa

Jeudi

Tarte tatin aux oignons rouge

Vendredi

Fajitas aux légumes crus *







Planifier ses menus de la semaine

Préparer son repas à l'avance

Fruits et légumes de saison



Plus de recettes sur le blog

https://cahierdegourmandises.fr