



Réduisez le gaspillage alimentaire

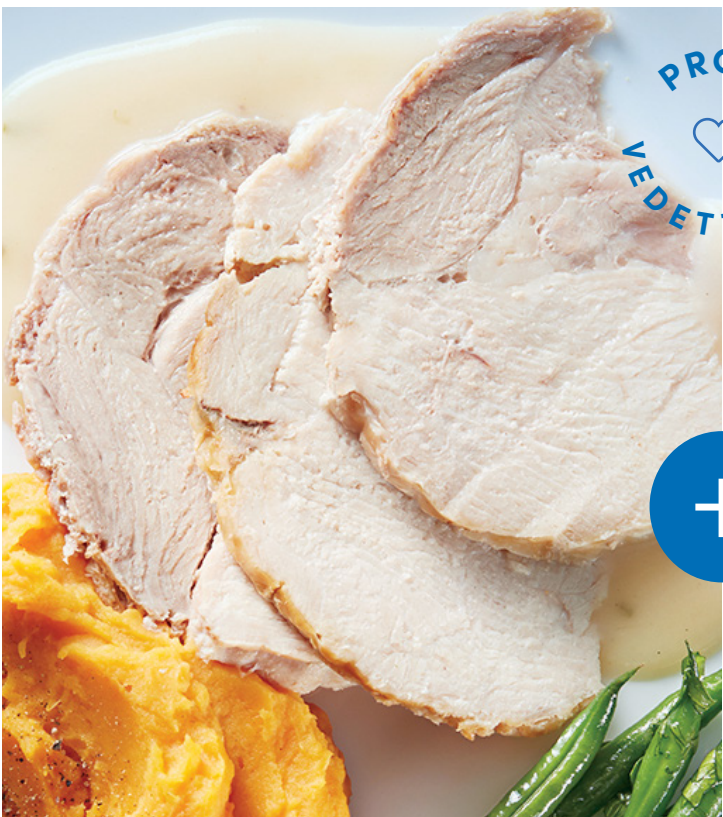


LA POLYVALENCE DES RÔTIS

La cuisson d'une seule pièce de viande permet de multiplier les recettes tout en limitant les achats. Une belle façon de réduire le gaspillage et d'augmenter les profits! Selon le nombre de portions nécessaires, vous pouvez

même faire cuire plusieurs rôtis en même temps (suivez les directives sur l'emballage) et vous en servir pendant les trois ou quatre jours suivants. Vous économiserez encore plus de temps et d'énergie.

6 INGRÉDIENTS / 3 RECETTES



PROTEÏNE
VEDETTE

Les 5 ingrédients principaux :



Patates douces



Légumes verts surgelés



Pâte feuilletée



Sauce béchamel



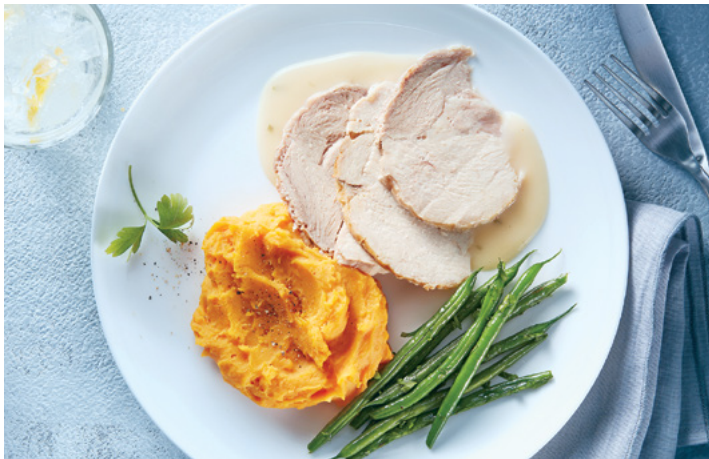
Sauce brune

**RÔTI DE DINDON CRU DÉSOSSÉ
(VIANDE BLANCHE ET BRUNE)** #811-8141





Réduisez le gaspillage alimentaire



RÔTI EN TRANCHES

Le jour de la cuisson, on sert le rôti de dindon chaud tranché, nappé de la sauce de votre choix avec une purée de patates douces et des légumes verts sautés en accompagnement.



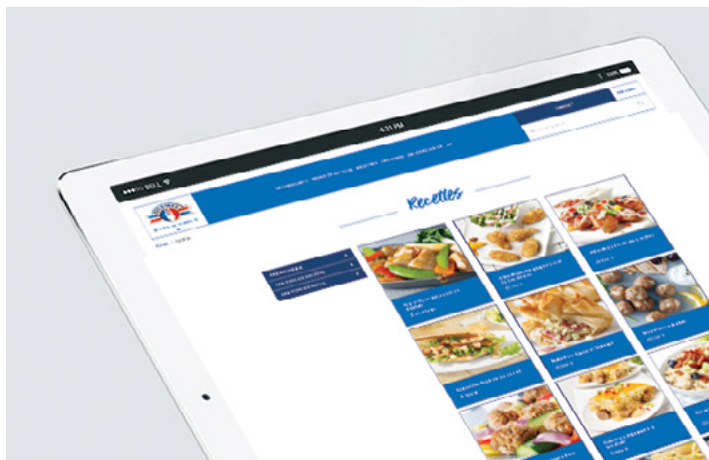
PÂTÉS AU DINDON TOUT SIMPLES

Des cubes de patate douce, des légumes en morceaux et des cubes de rôti de dindon dans une sauce béchamel rehaussée de bouillon de poulet déshydraté. Il ne reste plus qu'à verser le mélange dans des cassolettes et de couvrir d'un disque de pâte feuilletée.



SANDWICH CHAUD AU DINDON

Un grand classique : un sandwich au dindon effiloché nappé de sauce brune accompagné de légumes verts et de frites de patates douce cuites au four. Astuce anti-gaspillage : utiliser les restes de pain pour monter vos sandwiches.



**POUR VOIR LES RECETTES
DÉTAILLÉES, VISITEZ-NOUS AU
OLYMELSERVICEALIMENTAIRE.COM**