

Que faire avec...

Des fruits abîmés :

- Confitures
- Compotes
- Jus
- Gâteaux



Des légumes abîmés :

- Purée
- Soupes
- Sauces
- Tartes
- Gratins
- Tartinades



Du pain rassis :

- Croûtons
- Pain perdu
- Chapelure

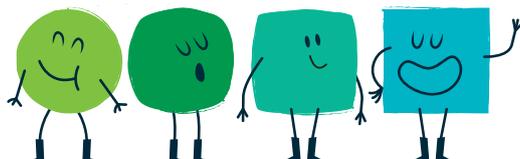


Reste de bouillon :

Je le congèle pour ensuite m'en servir de cubes de bouillon (dans 1 barquette à glaçons).



Si je n'ai plus de solution,
je pense à composter !



DANS LE CADRE DE LA SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION
DES DÉCHETS 2023