

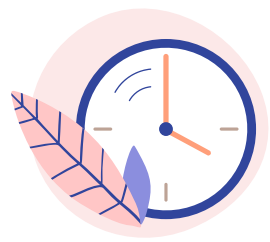
En mars, batchcookez avec votre carte Pass Restaurant !



Préparez vos repas de la semaine, gagnez du temps et mangez sainement.

Courses pour 4 :

25€



Choisissez vos recettes à l'avance

en favorisant les produits de saisons

4 idées de repas à Préparer en avance

grâce au batchcooking*

Courge farcie au quinoa et feta

Fondue de poireau

Gratin de pommes de terre et panais

Compote pomme poire et fève tonka

À accompagner avec la viande ou le poisson de votre choix



Préparez vos ingrédients

pour gagner du temps

Ma liste de courses

(À remplir)

<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	_____

- Poireau
- Courge
- Panais
- Pomme
- Poire



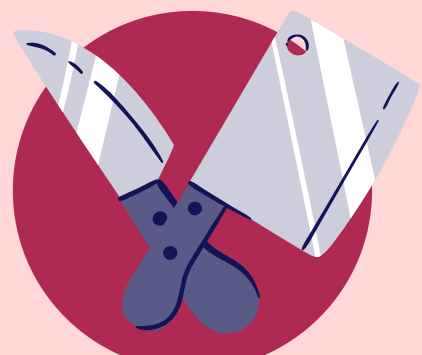
Je pense à utiliser les 25€ de solde journalier de ma carte Pass Restaurant



L'équipement nécessaire



Des casseroles, poêles et plats



De bons couteaux



Des boîtes en verre, des bocaux



3,2,1

BatchCookez !

* La méthode du batchcooking consiste à préparer d'un seul coup tous vos repas de la semaine