

A stack of approximately ten slices of white bread, with a knife resting on top of the stack. The bread is slightly aged and has a golden-brown crust.

Que faire
du vieux pain ?

A stack of approximately ten slices of white bread, with a knife resting on top of the stack. The bread is slightly aged and has a golden-brown crust.

Que faire
du vieux pain ?

A stack of approximately ten slices of white bread, with a knife resting on top of the stack. The bread is slightly aged and has a golden-brown crust.

Que faire
du vieux pain ?

A stack of approximately ten slices of white bread, with a knife resting on top of the stack. The bread is slightly aged and has a golden-brown crust.

Que faire
du vieux pain ?

Pain perdu à la banane



Croutons



Chapelure



Nourriture pour oiseaux





Les pommes de terre de la veille ?



Les pommes de terre de la veille ?



Les pommes de terre de la veille ?



Les pommes de terre de la veille ?

Soufflé à la purée



Rösti



Soupe de pommes de terre



Gratin dauphinois





**Accommoder
les restes
de repas ?**



**Accommoder
les restes
de légumes ?**



**Fruits
ou légumes
défraichis ?**



**Reste de
viandes ?**

- Raviolis à la ricotta et aux restes d'épinards
- Ratatouille ou un "stoemp" de légumes avec des pommes de terre



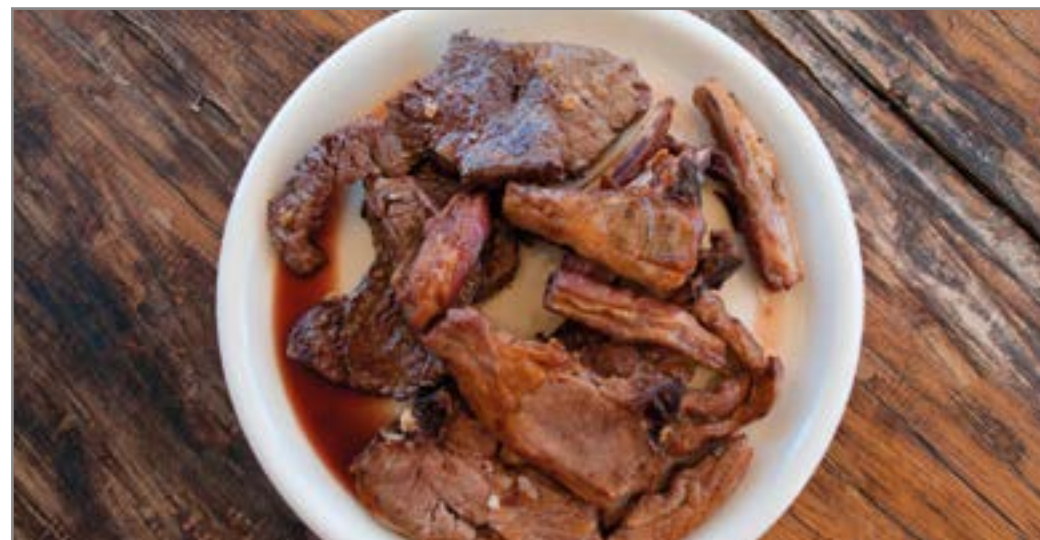
- Soupe avec un reste de poulet, des lardons ou du pain sec en croutons

- A placer dans une boîte hermétique
- Conserver au frigo maximum 2 à 3 jours



- A placer refroidis dans les 2 heures au frigo

- Couper, assaisonner et faire revenir à la poêle (pita, crêpe, baguette, burritos)



- Boulettes
- Dans les pâtes, riz ou en salades

- Confiture, gelée, jus frais ou smoothie



- Compote ou purée
- Couper les légumes et les faire tremper dans l'eau au frigo