



# Dispatch et Recyclage des Déchets - LE MEMO

Explorez la voie du zéro déchet et de l'anti gaspillage alimentaire grâce à mon tableau pratique du dispatch des déchets de cuisine pour leur recyclage en bouillon ou en soupe. Transformez chaque épluchure, reste de légumes ou autre déchet en une délicieuse démarche écologique, donnant une seconde vie à vos déchets de cuisine.

DISPATCH & RECYCLAGE DES DECHETS ALIMENTAIRES		
Soupe = Cuisson puis Mixage Bouillon = Cuisson puis Filtrage		
INGREDIENTS	SOUPE	BOUILLON
Epluchures d'Ail	X	V
Epluchures d'Aubergines	V	V
Epluchures de Carottes	V	V
Epluchures de Courgettes	V	V
Epluchures de Navets	V	V
Epluchures de Patates Douces	V	V
Epluchures de Poivrons	V	V
Epluchures de Pommes de terre	V	V
Epluchures de Tomates	V	V
Epluchures d'Echalottes	X	V
Epluchures d'Oignons	X	V
Extrémités d'Aubergines	X	V
Extrémités des Carottes	X	V
Extrémités des Courgettes	X	V
Extrémités des Navets	X	V
Fanes de Carottes	V	V
Fanes de Radis	V	V
Nervures de Salade	V	V
Tiges de Basilic	V	V
Tiges de Persil	V	V
Tiges de Thym	X	V



Extrait du livre :

**PREMIERS PAS AVEC VOTRE ROBOT COMPANION**  
Fondamentaux, Astuces & Stratégie pour adapter vos propres créations

Catherine Brandt    [Passions By Cath](https://www.passionsbycath.com)