

**MENUS '4 SAISONS' | DU 01 JUILLET 2024 AU 07 JUILLET 2024 |**

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 01 juillet au 07 juillet

LUNDI

Salade de pépinettes  
Taboulé **BIO** du chef  
Pizza au fromage  
Salade de haricots verts  
Fromage blanc nature  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit de saison



MARDI

Carottes râpées vinaigrette  
Salade verte **BIO**  
Pané de blé fromage et épinards  
Lentilles au jus  
Emmental **BIO**  
Tomme grise d'Auvergne  
Compote de pommes



MERCREDI

Macédoine mayonnaise  
Salade de riz **BIO**  
Calamar à la romaine  
Aubergines et courgettes fraîches provençale  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Petit suisse sucré  
Gâteau basque



JEUDI

Tomate à la croque  
Hot-fish  
Chips  
Petit Filou tubes  
Madeleine

VENDREDI

**RECETTE ANTI-GASPI**

**Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !**

**10M** de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

**CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES**



**Ingrédients :**

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

**Préparation :**

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

**PLUS QU'À VOUS RÉGALER !**

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION