



MENUS '4 SAISONS' | DU 24 JUIN 2024 AU 30 JUIN 2024 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

LUNDI

Courgettes fraîches râpées vinaigrette  
 Radis et beurre  
 Moules à la crème  
 Frites  
 Petit Moulé Nature  
 Vache qui rit **BIO**  
 Compote pommes cassis  
 Purée de pommes abricots **BIO**



MARDI

Salade de pois chiches marocaine  
 Salade de pomme de terre **BIO**  
 Tortillas pomme de terre et oignons  
 Ratatouille du chef  
 Bûchette mélangée  
 Fourme d'Ambert AOP  
 Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Salade verte **BIO**  
 Tomate à la Ciboulette  
 Moquecca de poisson à la brésilienne  
 Riz **BIO**  
 Fromage blanc **BIO**  
 Petit suisse sucré  
 Ananas frais



JEUDI

Betteraves en salade  
 Pavé fromager  
 Carottes fraîches sautées  
 Yaourt aromatisé  
 Yaourt nature **BIO**  
 Gâteau au yaourt du chef



VENDREDI

RECETTE ANTI-GASPILLAGE

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 !

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)