

MENUS '4 SAISONS' | DU 10 JUIN 2024 AU 16 JUIN 2024 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 10 juin au 16 juin

LUNDI	Melon Pastèque BIO Pavé fromager Frites Fromage fondu le carré Fromage les Fripons Crème à la vanille Crème pralinée	
MARDI	Salade verte BIO Tomate à la croque Filet de poisson meunière Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre Carré du Trièves BIO Saint paulin Fruit BIO de saison	    
MERCREDI		
JEUDI	Betteraves BIO en salade Macédoine mayonnaise Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes) PG Riz BIO Bûchette mélangée Saint nectaire Fruit de saison	     
VENDREDI	Carottes BIO râpées vinaigrette Pamplemousse rose Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes Yaourt BIO à la vanille Yaourt nature Gâteau aux pépites de chocolat du chef	   

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !