



MENUS '4 SAISONS' | DU 03 JUIN 2024 AU 09 JUIN 2024 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 03 juin au 09 juin

LUNDI	Concombre à la ciboulette Salade iceberg Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO Edam Verchicors BIO Compote de pommes bananes Compote pomme framboise	! ! ! ! ! ! !
MARDI	Betteraves en salade Gaspacho Oeuf dur mayonnaise Pommes de terre en salade Fromage blanc (ferme du Chambon) Yaourt aromatisé Fruit de saison	! ! ! ! ! !
MERCREDI		
JEUDI	Melon jaune Pastèque Lasagnes de légumes Chanteneige Tartare nature Crème chocolat (ferme du Chambon) Flan vanille nappé caramel	! ! ! ! ! !
VENDREDI	Salade de lentilles aux échalotes Taboulé BIO du chef Filet de poisson sauce tomate basilic Ratatouille du chef Brie Camembert BIO Fruit de saison	! ! ! ! ! !

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 !

