



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 MAI 2024 AU 26 MAI 2024 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves **BIO** en salade  
 Salade de haricots verts  
 Rigolo au fromage  
 Lentilles au jus  
 Petit suisse sucré  
 Yaourt de la ferme du Chambon  
 Fruit **BIO** de saison



Maïs **BIO** en salade  
 Taboulé  
 Filet de poisson meunière  
 Epinards hachés **BIO**  
 Bûchette mélangée  
 Verchicors **BIO**  
 Fruit de saison



Salade de pâtes **BIO**  
 Salade de pois chiches marocaine  
 Tarte au fromage  
 Courgettes fraîches à la béchamel  
 Camembert  
 Mimolette  
 Tarte basque



RECETTE ANTI-GASPIL

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)