



MENUS '4 SAISONS' | DU 13 MAI 2024 AU 19 MAI 2024 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 13 mai au 19 mai

LUNDI	<p>Tomate à la croque          Club fromager          Chips          Chanteneige <b>BIO</b>          Fromage fondu le carré          Crème onctueuse au chocolat          Flan vanille</p>	
MARDI	<p>Céleri frais râpé vinaigrette          Salade verte <b>BIO</b>          Lasagnes ricotta épinards          Fromage blanc (ferme du Chambon)          Petit suisse aromatisé          Fruit de saison</p>	  
MERCREDI		
JEUDI	<p>Crêpe au fromage          Oeuf dur mayonnaise          Beignet de salsifis          Ratatouille du chef          Cantal AOP          Mimolette          Fruit <b>BIO</b> de saison</p>	  
VENDREDI	<p>Concombres frais façon Tzatziki          Salade coleslaw <b>BIO</b>          Fishburger          Frites          Philadelphia          Brownies du chef</p>	    

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)