



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

Menu scolaire Self sans porc - 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	📍 ♻️
	Aiguillettes de poulet sauce curry	👨🍳
	Ratatouille du chef	👨🍳
	Bûchette mélangée	
	Fourme d'Ambert AOP	📍 ♻️
	Fruit BIO de saison	♻️
MERCREDI		
JEUDI	Salade verte BIO	♻️
	Tomate à la Ciboulette	
	Moquecca de poisson à la brésilienne	👨🍳 ♻️
	Riz BIO	👨🍳 ♻️
	Fromage blanc BIO	♻️
	Petit suisse sucré	
Ananas frais		
VENDREDI	Betteraves en salade	👨🍳
	Pavé fromager	
	Carottes fraîches sautées	👨🍳
	Yaourt aromatisé	
	Yaourt nature BIO	♻️
	Gâteau au yaourt du chef	👨🍳

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 !

