



MENUS '4 SAISONS' | DU 17 JUIN 2024 AU 23 JUIN 2024 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

Salade de perles
Taboulé **BIO** du chef
Boulettes d'agneau sauce tomate
Petits pois et carottes au jus
Yaourt aromatisé
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit de saison



MARDI

Melon
Pastèque
Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco
Chanteneige **BIO**
Vache picon
Flan chocolat
Flan vanille nappé caramel



MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette
Salade verte **BIO**
Thon mayonnaise
Salade niçoise
Fromage blanc **BIO**
Petit suisse sucré
Tarte au flan



VENDREDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Concombre vinaigrette
Nuggets végétal
Purée de pommes de terre
Edam
Emmental **BIO**
Crème onctueuse au chocolat



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 :

- 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 !

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)