



MENUS '4 SAISONS' | DU 27 MAI 2024 AU 02 JUIN 2024 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 27 mai au 02 juin

LUNDI

Céleri râpé sauce cocktail

Salade verte **BIO**

Oeufs durs à la piperade

Purée de pommes de terre

Fromage bleu **BIO**

Gouda

Compote de pommes **BIO**

Compote pomme abricot



MARDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette

Radis et beurre

Cannelonis à la tomate

Carré du Trièves **BIO**

Tomme blanche

Flan vanille

Riz au lait nappé caramel



MERCREDI

JEUDI

Salade de pommes de terre

Salade de riz **BIO**

Poisson pané

Petits pois au jus

Chanteneige **BIO**

Tartare ail et fines herbes

Gâteau du chef aux pommes



VENDREDI

Pastèque

Tomates fraîches **BIO** rondelle

Chili sin carne

Riz **BIO**

Fromage blanc aromatisé

Yaourt de la ferme du Chambon

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 :

- 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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION