



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

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

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
Colombo de volaille
Courgettes fraîches à la béchamel
Camembert
Mimolette
Tarte basque



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