



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

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 13 mai au 19 mai

LUNDI

Tomate à la croque
Club fromager
Chips
Chanteneige **BIO**
Fromage fondu le carré
Crème onctueuse au chocolat
Flan vanille



MARDI

Céleri frais râpé vinaigrette
Salade verte **BIO**
Lasagnes bolognaise
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Crêpe au fromage
Oeuf dur mayonnaise
Beignet de salsifis
Ratatouille du chef
Cantal AOP
Mimolette
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Concombres frais façon Tzatziki
Salade coleslaw **BIO**
Cheesburger
Frites
Philadelphia
Brownies du chef



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, curcuma, 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 !

