



MENUS '4 SAISONS' | DU 01 JUILLET 2024 AU 07 JUILLET 2024 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 01 juillet au 07 juillet

LUNDI

Salade de pépinettes  
 Taboulé **BIO** du chef  
 Pizza au fromage  
 Salade de haricots verts  
 Fromage blanc nature  
 Yaourt de la ferme du Chambon  
 Fruit de saison



MARDI

Carottes râpées vinaigrette  
 Salade verte **BIO**  
 Sauté de boeuf VBF aux 4 épices  
 Lentilles au jus  
 Emmental **BIO**  
 Tomme grise d'Auvergne  
 Compote de pommes



MERCREDI

Macédoine mayonnaise  
 Salade de riz **BIO**  
 Calamar à la romaine  
 Aubergines et courgettes fraîches provençale  
 Petit suisse **BIO** aromatisé  
 Petit suisse sucré  
 Gâteau basque



JEUDI

Tomate à la croque  
 Hot dog volaille  
 Chips  
 Petit Filou tubes  
 Madeleine

VENDREDI

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, 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)