



MENUS '4 SAISONS' | DU 24 JUIN 2024 AU 30 JUIN 2024 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

LOUNDI

Courgettes fraîches râpées vinaigrette
 Radis et beurre
 Moules à la crème
 Frites
 Petit Moulé Nature
 Vache qui rit **BIO**
 Compote pommes cassis
 Purée de pommes abricots **BIO**



MARDI

Salade de pois chiches marocaine
 Salade de pomme de terre **BIO**
 Aiguillettes de poulet sauce curry
 Ratatouille du chef
 Bûchette mélangée
 Fourme d'Ambert AOP
 Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Salade verte **BIO**
 Tomate à la Ciboulette
 Moquecca de poisson à la brésilienne
 Riz **BIO**
 Fromage blanc **BIO**
 Petit suisse sucré
 Ananas frais



JEUDI

Betteraves en salade
 Pavé fromager
 Carottes fraîches sautées
 Yaourt aromatisé
 Yaourt nature **BIO**
 Gâteau au yaourt du chef



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 !

