



MENUS '4 SAISONS' | DU 17 JUIN 2024 AU 23 JUIN 2024 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI	<p>Salade de perles</p> <p>Taboulé BIO du chef</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tomate</p> <p>Petits pois et carottes au jus</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt de la ferme du Chambon</p> <p>Fruit de saison</p>	     
MARDI	<p>Melon</p> <p>Pastèque</p> <p>Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan chocolat</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	 
MERCREDI		
JEUDI	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Thon mayonnaise</p> <p>Salade niçoise</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Tarte au flan</p>	    
VENDREDI	<p>Céleri râpé frais BIO rémoulade</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Chipolatas au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Crème onctueuse au chocolat</p>	    

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)