



MENUS '4 SAISONS' | DU 03 JUIN 2024 AU 09 JUIN 2024 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 03 juin au 09 juin

LUNDI	Concombre à la ciboulette	!
	Salade iceberg	
	Estouffade de boeuf à la niçoise	!
	Semoule BIO	! ⚙️
	Edam	
	Verchicors BIO	📍 ⚙️
	Compote de pommes bananes Compote pomme framboise	
MARDI	Betteraves en salade	!
	Gaspacho	
	Œuf dur mayonnaise	
	Pommes de terre en salade	!
	Fromage blanc (ferme du Chambon)	📍
	Yaourt aromatisé Fruit de saison	
MERCREDI		
JEUDI	Melon jaune	
	Pastèque	
	Macaroni BIO à la bolognaise	! ⚙️
	Chanteneige	
	Tartare nature	
	Crème chocolat (ferme du Chambon) Flan vanille nappé caramel	📍
VENDREDI	Salade de lentilles aux échalotes	!
	Taboulé BIO du chef	! ⚙️
	Filet de poisson sauce tomate basilic	! ⚙️
	Ratatouille du chef	!
	Brie	
	Camembert BIO Fruit de saison	⚙️

RECETTE ANTI-GASPIL

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)