SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 27 MAI 2024 AU 02 JUIN 2024 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 27 mai au 02 juin

LUNDI	Céleri râpé sauce cocktail	
	Salade verte BIO	
	Jambon blanc	
	Purée de pommes de terre	
	Fromage bleu BIO	
	Gouda	
	Compote de pommes BIO	
	Compote pomme abricot	
MARDI	Carottes BIO râpées vinaigrette	
	Radis et beurre	
	Cannelonis à la tomate	
	Carré du Trièves BIO	
	Tomme blanche	
	Flan vanille	
	Riz au lait nappé caramel	
MERCREDI		
JEUDI	Salade de pommes de terre	
	Salade de riz BIO	
	Poisson pané	
	Petits pois au jus	
	Chanteneige BIO	
	Tartare ail et fines herbes	
	Gâteau du chef aux pommes	
VENDREDI	Pastèque	
	Tomates fraîches BIO rondelle	
	Chili sin carne	
	Riz BIO	
	Fromage blanc aromatisé	
	Yaourt de la ferme du Chambon	
	Fruit de saison	

Recette anti-gaspi'

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)