



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 MAI 2024 AU 26 MAI 2024 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves **BIO** en salade
 Salade de haricots verts
 Rigolo au fromage
 Lentilles au jus
 Petit suisse sucré
 Yaourt de la ferme du Chambon
 Fruit **BIO** de saison



Mais **BIO** en salade
 Taboulé
 Filet de poisson meunière
 Epinards hachés **BIO**
 Bûchette mélangée
 Verchicors **BIO**
 Fruit de saison



Salade de pâtes **BIO**
 Salade de pois chiches marocaine
 Colombo de volaille
 Courgettes fraîches à la béchamel
 Camembert
 Mimolette
 Tarte basque



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)