



MENUS '4 SAISONS' | DU 13 MAI 2024 AU 19 MAI 2024 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 13 mai au 19 mai

LUNDI

Tomate à la croque
Club fromager
Chips
Chanteneige **BIO**
Fromage fondu le carré
Crème onctueuse au chocolat
Flan vanille



MARDI

Céleri frais râpé vinaigrette
Salade verte **BIO**
Lasagnes bolognaise
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison



MERCREDI

Crêpe au fromage
Oeuf dur mayonnaise
Beignet de salsifis
Ratatouille du chef
Cantal AOP
Mimolette
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Concombres frais façon Tzatziki
Salade coleslaw **BIO**
Cheesburger
Frites
Philadelphia
Brownies du chef



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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION