



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 05 MAI 2024 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 29 avril au 05 mai

LUNDI

Salade d'haricots beurre
 Salade de brocolis **BIO**
 Cappelletti ricotta épinards sauce crème
 Fromage fondu le carré
 Tartare ail et fines herbes
 Fruit **BIO** de saison



MARDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
 Salade verte
 Pavé fromager
 Lentilles au jus
 Bûche du pilat
 Saint paulin **BIO**
 Compote de pommes **BIO**
 Compote pommes cassis



MERCREDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
 Concombre vinaigrette
 Filet de colin sauce citron
 Potatoes
 Camembert
 Verchicors **BIO**
 Crème au chocolat
 Flan vanille nappé caramel



JEUDI

Pamplemousse rose
 Tomates fraîches **BIO** rondelle
 Omelette **BIO**
 Poêlée de courgettes fraîches persillées
 Fromage blanc **BIO**
 Yaourt aromatisé
 Eclair à la vanille



VENDREDI

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 !

