



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

Menu scolaire Self sans porc - 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
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
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-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 :

- 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 !

