



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

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 29 avril au 05 mai

LUNDI	<p>Salade d'haricots beurre</p> <p>Salade de brocolis BIO</p> <p>Cappelletti ricotta épinards sauce crème</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	
MARDI	<p>Céleri râpé frais BIO sauce cocktail</p> <p>Salade verte</p> <p>Chipolatas au jus</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Bûche du pilat</p> <p>Saint paulin BIO</p> <p>Compote de pommes BIO</p> <p>Compote pommes cassis</p>	
MERCREDI		
JEUDI	<p>Carottes BIO râpées vinaigrette</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf VBF aux 4 épices</p> <p>Potatoes</p> <p>Camembert</p> <p>Verchicors BIO</p> <p>Crème au chocolat</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	
VENDREDI	<p>Pamplemousse rose</p> <p>Tomates fraîches BIO rondelle</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Poêlée de courgettes fraîches persillées</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Eclair à la vanille</p>	

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 !

