



MENUS '4 SAISONS' | DU 25 NOVEMBRE 2024 AU 01 DÉCEMBRE 2024 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 25 novembre au 01 décembre

LUNDI

Carottes râpées **BIO**  
Fenouil sauce tartare  
Filet de poisson MSC sauce moutarde  
Flageolets au jus  
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)  
Petit suisse sucré  
Fruit de saison



MARDI

Coleslaw **BIO** du chef  
Salade iceberg  
Tarte au fromage fraîche  
Poireaux frais et Pommes de terre béchamel  
Bûchette mélangée  
Camembert **BIO**  
Crème à la vanille  
Crème caramel (Ferme du Chambon)



MERCREDI

JEUDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade  
Salade d'endives sauce tartare  
Nuggets végétal  
Purée de courges  
Velouté fruits mixé  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau du chef à la fleur d'oranger



VENDREDI

Terrine de campagne \*  
Terrine de légumes  
Blanquette de poisson  
Pommes vapeur  
Gouda  
Livarot AOP  
Fruit **BIO** de saison



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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)