



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 *

