



MENUS '4 SAISONS' | DU 18 NOVEMBRE 2024 AU 24 NOVEMBRE 2024 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 18 novembre au 24 novembre

LUNDI	<p>Salade de blé à l'orientale Salade de boulghour BIO Calamar à la romaine Carottes BIO à la crème Comté AOP Verchicors Flan chocolat Flan vanille nappé caramel BIO</p>	<p>🗑️ 🗑️ 🌱 🗑️ 🌱 🗑️ 🌱 🗑️</p>	<p>RECETTE ANTI-GASPI'</p> <p>Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !</p> <p>10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :</p> <p>CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES</p>  <p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none"> Epluchures de légumes Huile d'olive Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail... Sel <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> Rincer les épluchures Ajouter l'assaisonnement Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout Enfourner 15 min à 200°C <p>PLUS QU'À VOUS RÉGALER !</p> 
MARDI	<p>Chou blanc BIO mayonnaise Salade verte Boulette de lentilles BIO sauce curry Semoule BIO Yaourt aromatisé Yaourt nature BIO Fruit de saison</p>	<p>🗑️ 🌱 🗑️ 🌱 🗑️ 🌱 🗑️</p>	
MERCREDI			
JEUDI	<p>Velouté de légumes du chef Galette végétale tomate mozzarella Gratin de crozets au fromage à tartiflette Petit suisse aromatisé Fromage blanc BIO Fruit de saison</p>	<p>🗑️ 🗑️ 🗑️ 🗑️ 🌱</p>	
VENDREDI	<p>Salade de lentilles aux échalotes Salade de riz BIO Omelette nature Epinards hachés BIO Chanteneige BIO Petit Moulé Nature Gâteau au chocolat du chef</p>	<p>🗑️ 🗑️ 🌱 🗑️ 🌱 🗑️ 🗑️</p>	

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)