







MENUS '4 SAISONS' | DU 02 DÉCEMBRE 2024 AU 08 DÉCEMBRE 2024 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 02 décembre au 08 décembre

JOUR	Menu	Labels
LUNDI	<p>Chou blanc BIO mayonnaise Salade verte BIO Poisson pané Lentilles au jus Fromage blanc BIO Yaourt aromatisé Gâteau basque</p>	
MARDI	<p>Maïs BIO en salade Salade de pépinettes Cordon bleu Epinards hachés BIO Chanteneige BIO Fromage fondu de Brebis Fruit de saison</p>	
MERCREDI		
JEUDI	<p>Coleslaw BIO du chef Pamplemousse rose Filet de colin sauce crème Gratin de pommes de terre façon Dauphinois Cantal AOP Edam Fruit de saison</p>	
VENDREDI	<p>Velouté de légumes du chef Chili sin carne Riz BIO Petit suisse BIO aromatisé Yaourt de la ferme du Chambon Donuts</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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)