



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

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 25 novembre au 01 décembre

LUNDI	<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Fenouil sauce tartare</p> <p>Aiguillettes de poulet au thym</p> <p>Flageolets au jus</p> <p>Fromage blanc nature BIO Local (vrac)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<div style="border: 2px solid #8bc34a; padding: 10px;"> <p style="background-color: #9c27b0; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; text-align: center;">RECETTE ANTI-GASPI'</p> <p style="color: #9c27b0; font-weight: bold; text-align: center;">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 style="background-color: #8bc34a; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; text-align: center; font-weight: bold;">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 style="background-color: #9c27b0; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; text-align: center; font-weight: bold; margin-top: 10px;">PLUS QU'À VOUS RÉGALER !</p> </div>
MARDI	<p>Coleslaw BIO du chef</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Tarte au fromage fraîche</p> <p>Poireaux frais et Pommes de terre béchamel</p> <p>Bûchette mélangée</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Crème à la vanille</p> <p>Crème caramel (Ferme du Chambon)</p>		
MERCREDI			
JEUDI	<p>Céleri râpé frais BIO rémoulade</p> <p>Salade d'endives sauce tartare</p> <p>Paleron de boeuf VBF sauce tomate</p> <p>Purée de courges</p> <p>Velouté fruits mixé</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Gâteau du chef à la fleur d'oranger</p>		
VENDREDI	<p>Terrine de campagne *</p> <p>Terrine de légumes</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Gouda</p> <p>Livarot AOP</p> <p>Fruit BIO de saison</p>		



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)