




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

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 25 novembre au 01 décembre

JOUR	Menu	Icons
LUNDI	<p>Carottes râpées <b>BIO</b></p> <p>Fenouil sauce tartare</p> <p>Aiguillettes de poulet au thym</p> <p>Flageolets au jus</p> <p>Fromage blanc nature <b>BIO</b> Local (vrac)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	
MARDI	<p>Coleslaw <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b></p> <p>Crème à la vanille</p> <p>Crème caramel (Ferme du Chambon)</p>	
MERCREDI		
JEUDI	<p>Céleri râpé frais <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b></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 <b>BIO</b> de saison</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)