



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

Menu scolaire Self sans porc - 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>
MARDI	<p>Chou blanc BIO mayonnaise Salade verte Emincé de volaille basquaise 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>

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

Ingédients :

- 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)