



MENUS '4 SAISONS' | DU 16 DÉCEMBRE 2024 AU 22 DÉCEMBRE 2024 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 16 décembre au 22 décembre

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Salade de choux fleurs **BIO**
Brandade de poisson du chef
Chanteneige **BIO**
Vache picon
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Carottes râpées **BIO** au citron
Pamplemousse rose
Sauté de bœuf au jus
Semoule **BIO**
Bûchette mélangée
Camembert **BIO**
Compote de pommes
Purée de pommes poires **BIO**



MERCREDI

JEUDI

Menu de Noël

VENDREDI

Salade de boulghour **BIO**
Salade de pâtes tricolores
Crêpe au fromage
Epinards hachés **BIO**
Edam
Vache picon
Fruit de saison



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 MODIFICATION

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)