



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

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 02 décembre au 08 décembre

LUNDI

Chou blanc **BIO** mayonnaise
Salade verte **BIO**
Rôti de porc aux herbes
Lentilles au jus
Fromage blanc **BIO**
Yaourt aromatisé
Gâteau basque



MARDI

Maïs **BIO** en salade
Salade de pépinettes
Cordon bleu
Epinards hachés **BIO**
Chanteneige **BIO**
Fromage fondu de Brebis
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Coleslaw **BIO** du chef
Pamplemousse rose
Filet de colin sauce crème
Gratin de pommes de terre façon Dauphinois
Cantal AOP
Edam
Fruit de saison



VENDREDI

Velouté de légumes du chef
Chili sin carne
Riz **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Yaourt de la ferme du Chambon
Donuts



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)