



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

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 18 novembre au 24 novembre

LUNDI

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**



MARDI

Chou blanc **BIO** mayonnaise
Salade verte
Emincé de volaille basquaise
Semoule **BIO**
Yaourt aromatisé
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Velouté de légumes du chef
Croziflette *
Petit suisse aromatisé
Fromage blanc **BIO**
Fruit de saison



VENDREDI

Salade de lentilles aux échalotes
Salade de riz **BIO**
Omelette nature
Epinards hachés **BIO**
Chanteneige **BIO**
Petit Moulé Nature
Gâteau au chocolat du chef



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

