



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 AVRIL 2025 AU 13 AVRIL 2025 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 07 avril au 13 avril

LUNDI

Salade de pépinettes  
 Salade de pomme de terre **BIO**  
 Paupiette de veau sauce forestière  
 Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)  
 Velouté fruits mixé  
 Yaourt nature **BIO**  
 Fruit de saison



MARDI

Betteraves **BIO** en salade  
 Salade de brocolis vinaigrette  
 Roulé au fromage  
 Petits pois au jus  
 Pavé frais  
 Tartare ail et fines herbes  
 Crème caramel (Ferme du Chambon)  
 Flan vanille



MERCREDI

JEUDI

Duo de choux frais  
 Salade verte **BIO**  
 Poulet sauce paëlla  
 Riz safrané **BIO**  
 Camembert  
 Verchicors **BIO**  
 Purée de pommes abricots **BIO**  
 Purée pomme fraise



VENDREDI

Carottes râpées fraîches  
 Fenouil sauce tartare  
 Poisson pané  
 Purée de patate douce  
 Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)  
 Petit suisse aromatisé  
 Gâteau du chef à la fleur d'oranger



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)