



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

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)