



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

Menu scolaire Self sans porc - 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)