



MENUS '4 SAISONS' | DU 14 AVRIL 2025 AU 20 AVRIL 2025 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 14 avril au 20 avril

LUNDI

Maïs en salade
Taboulé **BIO** du chef
Quenelles **BIO** sauce blanche
Epinards hachés **BIO**
Edam
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Radis nature
Salade iceberg
Accras de Poisson
Haricots verts **BIO** à l'ail
Fromage blanc nature
Petit suisse **BIO** aromatisé
Donuts
Beurre



MERCREDI

JEUDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Concombre vinaigrette
Boulettes d'agneau sauce tomate
Flageolets au jus
Yaourt aromatisé
Yaourt de la ferme du Chambon
Gâteau de Pâques du chef
Oeufs de Pâques en chocolat



 **PAQUES**

VENDREDI

Macédoine vinaigrette
Salade d'haricots beurre
Tortellini ricotta épinards sauce tomate et râpé
Brie
Carré du Trièves **BIO**
Ananas frais



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)