



MENUS '4 SAISONS' | DU 31 MARS 2025 AU 06 AVRIL 2025 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 31 mars au 06 avril

LUNDI

Radis nature
Salade iceberg
Filet de poisson sauce crème
Pommes noisettes
Fraidou
Vache picon
Compote de pommes **BIO**
Purée pomme fraise



MARDI

Salade de perles
Salade de riz **BIO**
Croq veggie à la tomate
Chou fleur **BIO** béchamel
Petit suisse **BIO** aromatisé
Petit suisse sucré
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Salade composée fraîche (tomates, concombres)
Filet de poisson sauce tomate basilic
Légumes frais pot au feu
Fromage blanc nature
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Chou blanc **BIO** mayonnaise
Pamplemousse rose
Curry de légumes et Pois chiches
Coquillettes **BIO**
Cantal AOP
Mimolette
Gâteau du chef framboise et speculoos



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:

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)