



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)