



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

Menu scolaire Self sans viande - 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  
Feuilleté au chèvre  
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

