



MENUS '4 SAISONS' | DU 16 JUIN 2025 AU 22 JUIN 2025 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 16 juin au 22 juin

LUNDI

Melon jaune
Pastèque **BIO**
Nugget's de volaille
Pommes boulangères
Fromage fondu de Brebis
Fromage fondu le carré
Crème au Praliné
Crème dessert **BIO**



MARDI

Salade verte **BIO**
Tomate à la croque
Filet de poisson meunière
Aubergines fraîches et pommes de terre provençale
Carré du Trièves **BIO**
Edam
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Courgettes fraîches râpées vinaigrette
Radis en rémoulade
Chakalaka (h.blanc **BIO**, pois chiches **BIO**, légumes)
Riz **BIO**
Bûchette mélangée
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



VENDREDI

Carottes râpées **BIO**
Pamplemousse rose
Rôti de volaille froid (français)
Salade de pâtes
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)
Yaourt nature
Gâteau du chef aux pépites de chocolat
Ketchup (dosette)



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)