



MENUS '4 SAISONS' | DU 30 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 30 juin au 06 juillet

LUNDI

Courgettes fraîches râpées vinaigrette
 Radis nature
 Moules à la crème
 Frites
 Petit moulé Ail et Fine Herbes
 Vache qui rit BIO
 Compote
 Beurre



MARDI

Salade de pois chiches BIO à la marocaine
 Salade de pomme de terre BIO
 Aiguillettes de poulet sauce curry
 Haricots verts
 Bûchette mélangée
 Cantal AOP
 Fruits BIO de saison



MERCREDI

JEUDI

Betteraves en salade
 Nuggets végétal
 Carottes fraîches BIO persillées
 Fromage blanc nature BIO Local (vrac)
 Petit suisse sucré
 Donuts



VENDREDI

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 !

VACANCES



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)