



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JUIN 2025 AU 08 JUIN 2025 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 02 juin au 08 juin

LUNDI

Carottes râpées **BIO**
Salade iceberg
Brandade de poisson
P'tit cottenin nature
Rondelé au Bleu
Compote de Pommes **BIO**
Compote pomme abricot



MARDI

Pastèque
Radis nature
Escalope viennoise
Pommes paillasson
Carré du Trièves **BIO**
Fromage fondu le carré
Flan chocolat
Flan vanille



MERCREDI

JEUDI

Salade de pommes de terre
Taboulé d'épeautre **BIO** du chef
Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Fromage blanc aromatisé
Yaourt de la ferme du Chambon
Cake au Daim du chef



VENDREDI

Céleri râpé sauce cocktail
Tomates fraîches **BIO** rondelle
Chili sin carne
Riz **BIO**
Cantal AOP
Tomme blanche
Fruit de saison



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)