



MENUS '4 SAISONS' | DU 09 JUIN 2025 AU 15 JUIN 2025 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 09 juin au 15 juin

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves en salade
Gaspacho
Tarte au fromage fraîche
Pommes de terre en salade
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Yaourt aromatisé
Fruit de saison



Melon jaune
Pastèque
Lasagnes bolognaise
Chanteneige BIO
Tartare ail et fines herbes
Crème chocolat (ferme du Chambon)
Flan vanille nappé caramel



Salade de lentilles aux échalotes
Taboulé BIO du chef
Filet de poisson sauce tomate basilic
Ratatouille du chef
Brie BIO
Camembert
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)