



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

Jour	Menu	Labels
LUNDI	Salade de perles Taboulé BIO du chef Estouffade de boeuf à la niçoise Petits pois et carottes au jus Yaourt aromatisé Yaourt de la ferme du Chambon Fruit de saison	Local, Du Chef, Bio, Egalim
MARDI	Melon jaune Pastèque Dahl de lentilles BIO et pois carrés BIO carottes et crèmes de coco Chanteneige BIO Tartare ail et fines herbes Tarte au flan	Local, Bio, Egalim
MERCREDI		
JEUDI	Carottes râpées BIO Salade verte fraîche Thon Pommes de terre en salade Edam Emmental BIO Flan chocolat Flan vanille nappé caramel	Local, Bio, Du Chef, Egalim
VENDREDI	Céleri râpé frais BIO rémoulade Concombre vinaigrette Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO Fromage blanc nature BIO Local (vrac) Petit suisse sucré Clafoutis du chef aux cerises	Local, Bio, Du Chef, Egalim

● EXPRESSION CERISE ●

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



Ingédients :

- 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)