



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

Menu scolaire Self sans porc - 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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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)