

MENUS '4 SAISONS' | DU 16 JUIN 2025 AU 22 JUIN 2025 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 16 juin au 22 juin

LUNDI	Melon jaune Pastèque BIO Pavé fromager Pommes boulangères Fromage fondu de Brebis Fromage fondu le carré Crème au Praliné Crème dessert BIO	  
MARDI	Salade verte BIO Tomate à la croque Filet de poisson meunière Aubergines fraîches et pommes de terre provençale Carré du Trièves BIO Edam Fruits BIO de saison	   
MERCREDI		
JEUDI	Courgettes fraîches râpées vinaigrette Radis en rémoulade Chakalaka (h.blanc BIO, pois chiches BIO, légumes) Riz BIO Bûchette mélangée Saint nectaire AOP Fruit de saison	    
VENDREDI	Carottes râpées BIO Pamplemousse rose Oeufs durs Salade de pâtes Fromage blanc nature BIO Local (vrac) Yaourt nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat Mayonnaise (dosette)	  

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 :

- 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 !

