



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

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

LUNDI

Salade de perles
Taboulé BIO du chef
Crêpe au fromage
Petits pois et carottes au jus
Yaourt aromatisé
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit de saison



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



MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées BIO
Salade verte fraîche
Thon
Pommes de terre en salade
Edam
Emmental BIO
Flan chocolat
Flan vanille nappé caramel



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



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



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)