



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 7 SEPTEMBRE 2025 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 01 septembre au 07 septembre

LUNDI	<p>Courgettes fraîches râpées vinaigrette Salade iceberg Poisson pané Frites Petit Moulé Nature Tartare ail et fines herbes Compote de pêches Compote de pommes BIO</p> <p style="text-align: right;"> RENTREE </p>
MARDI	<p>Concombre vinaigrette Radis nature Tajine de poulet au citron Semoule BIO safranée Tomme blanche Tomme du Trièves Crème à la vanille Flan chocolat</p> <p style="text-align: right;"> </p>
MERCREDI	
JEUDI	<p>Melon Pastèque Saucisse de Toulouse * Coquillettes BIO Petit suisse aromatisé Yaourt nature Gâteau basque</p> <p style="text-align: right;"> </p>
VENDREDI	<p>Macédoine Mayonnaise Salade de haricots verts BIO Tarte chèvre tomate fraîche Poêlée de courgettes fraîches persillées Edam Emmental BIO Fruit de saison</p> <p style="text-align: right;"> </p>

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

