



MENUS '4 SAISONS' | DU 8 SEPTEMBRE 2025 AU 14 SEPTEMBRE 2025 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 08 septembre au 14 septembre

LUNDI

Carottes râpées **BIO**
Céleri râpé frais rémoulade
Paupiette de veau au jus
Purée de pommes de terre
Fromage blanc aromatisé
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit de saison



MARDI

Salade de perles
Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Croq veggie à la tomate
Ratatouille du chef
Chanteneige **BIO**
Fromage fondu de Brebis
Compote de pommes bananes
Purée de pommes abricots **BIO**



MERCREDI

JEUDI

Betteraves **BIO** en salade
Salade de choux fleur vinaigrette
Penne à la carbonara
Bûche du pilat
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



VENDREDI

Pamplémousse rose
Tomates fraîches **BIO** rondelle
Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Petit suisse sucré
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
Gâteau noix de coco du chef



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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)