



MENUS '4 SAISONS' | DU 13 OCTOBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 13 octobre au 19 octobre

LUNDI	<p>Carottes râpées et son aliment mystère</p> <p>Pamplemousse rose</p> <p>Sauté de bœuf sauce indienne</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Compote incognipots HVE</p>		<p>SEMAINE DU GOÛT</p>
MARDI	<p>Boulghour en salade</p> <p>Salade de lentilles et son aliment mystère</p> <p>Boulette d'agneau et son aliment mystère</p> <p>Choux fleurs persillés</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>SEMAINE DU GOÛT</p>
MERCREDI			
JEUDI	<p>Céleri BIO rémoulade aux raisins secs</p> <p>Salade d'haricots beurre</p> <p>Filet de poisson sauce corail</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Yaourt mystère</p> <p>Gâteau chocolat et son aliment mystère</p>		<p>SEMAINE DU GOÛT</p>
VENDREDI	<p>Potage de légumes et son aliment mystère</p> <p>Gratin de pâtes béchamel mystère du chef</p> <p>Mimolette</p> <p>Pont L'Eveque AOP</p> <p>Flan vanille</p> <p>Flan vanille nappé caramel BIO</p>		<p>SEMAINE DU GOÛT</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



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)