



MENUS '4 SAISONS' | DU 15 SEPTEMBRE 2025 AU 21 SEPTEMBRE 2025 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 15 septembre au 21 septembre

LUNDI

Boulghour en salade
Taboulé **BIO** du chef
Cordon bleu
Brocolis à la béchamel
Bûchette mélangée
Camembert
Crème dessert **BIO**
Flan vanille nappé caramel



MARDI

Salade de pâtes **BIO**
Salade de pommes de terre
Filet de poisson meunière
Poêlée de courgettes fraîches persillées
Emmental **BIO**
Mimolette
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Duo de céleri **BIO** et carottes **BIO** rémoulade
Salade espagnole (ratatouille, poivrons, olives)
Parmentier végétal
Fromage fondu le carré
Vache qui rit **BIO**
Raisin



VENDREDI

Duo de choux frais
Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)
La mole poblano (volaille en sauce)
Riz **BIO**
Fromage blanc aromatisé
Yaourt de la ferme du Chambon
Le pastel de tres leche



FÊTE DES MONTGOLFIÈRES

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)