SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 5 OCTOBRE 2025 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 29 septembre au 05 octobre

LUNDI	Céleri râpé frais BIO rémoulade	
	Salade iceberg	
	Paupiette de veau à la moutarde	
	Lentilles au jus	
	Emmental BIO	
	Gouda	
	Crème caramel (Ferme du Chambon)	
	Flan chocolat	
MARDI	Salade de pommes de terre	
	Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)	
	Aiguillettes de poulet sauce curry	
	Carottes BIO persillées	
	Fromage les Fripons	
	Rondelé au Bleu	
	Fruit de saison	
MERCREDI		
JEUDI	Velouté de potiron du chef	
	Macaronis à la carbonara végétale BIO	
	Petit suisse sucré	
	Yaourt nature	
	Fruit de saison	
VENDREDI	Chou blanc BIO mayonnaise	
	Tomates en salade	
	Cube de poisson sauce basquaise	
	Purée de pommes de terre	
	Bûchette mélangée	
	Saint nectaire AOP	
	Compote de pommes BIO	
	Compote pommes cassis	

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)