



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

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 01 septembre au 07 septembre

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

**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

- LOCAL
- DU CHEF
- LABELS (EGALIM)