SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

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

Menu scolaire Self sans porc - 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	🍽
	Tortellini épinards sauce provençale	
	Bûche du pilat	📍
	Saint nectaire AOP	📍 ✿
	Fruit de saison	
VENDREDI	Pamplemousse 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 :
- 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)