



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

Menu scolaire Self sans porc - 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

