



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

Menu scolaire Self sans viande - 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 BIO	
MARDI	Concombre vinaigrette Radis nature Tajine de poisson Semoule BIO safranée Tomme blanche Tomme du Trièves Crème à la vanille Flan chocolat	
MERCREDI		
JEUDI	Melon Pastèque Carbonara végétale BIO Coquillettes BIO Petit suisse aromatisé Yaourt nature Gâteau basque	
VENDREDI	Macédoine Mayonnaise Salade de haricots verts BIO Tarte chèvre tomate fraîche Poêlée de courgettes fraîches persillées Edam Emmental BIO Fruit de saison	

RENTREE

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

