



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

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 08 septembre au 14 septembre

LUNDI

Carottes râpées **BIO**  
Céleri râpé frais rémoulade  
Filet de lieu sauce citron  
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-GASPIL

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

