



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

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 29 septembre au 05 octobre

LUNDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade  
 Salade iceberg  
 Pavé fromager  
 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)  
 Filet de colin 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-GASPPI

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)