

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

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 01 décembre au 07 décembre

LUNDI	Radis en rémoulade Salade verte BIO Rôti de porc aux herbes Lentilles au jus Fromage blanc nature BIO Local (vrac) Yaourt aromatisé Gâteau basque	
MARDI	Salade de pépinettes Salade de pomme de terre BIO Cordon bleu Epinards hachés BIO Chanteneige BIO Fromage fondu de Brebis Fruits BIO de saison	
MERCREDI		
JEUDI	Coleslaw BIO du chef Pamplemousse rose Filet de colin sauce crème Gratin de pommes de terre façon Dauphinois Cantal AOP Edam Fruit	
VENDREDI	Betteraves en salade Salade de choux fleurs BIO Mafé aux haricots rouges BIO Petit suisse BIO aromatisé Yaourt de la ferme du Chambon Cake au Daim 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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 MODIFICATION

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)