

MENUS '4 SAISONS' | DU 17 NOVEMBRE 2025 AU 23 NOVEMBRE 2025 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 17 novembre au 23 novembre

LUNDI

Salade de blé au pistou
Salade de boulghour **BIO**
Calamars à la romaine
Carottes **BIO** à la crème **BIO**
Brie **BIO**
Verchicors
Flan chocolat
Flan vanille nappé caramel **BIO**



MARDI

Chou blanc **BIO** mayonnaise
Salade verte
Emincé de volaille basquaise
Semoule **BIO**
Chanteneige **BIO**
Petit Moulé Nature
Fruit



MERCREDI

JEUDI

Velouté de légumes du chef
Croziflette *
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)
Petit suisse aromatisé
Fruits **BIO** de saison



CROZIFLETTE

VENREDI

Carottes râpées et coriande
Pamplemousse rose
Curry de légumes doux (lait de coco, patate douce, carotte, pois chiches)
Riz **BIO** du plat complet
Yaourt aromatisé
Yaourt nature **BIO**
Gâteau noix de coco du chef



FÊTE DES LANTERNES

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
- 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)