

MENUS '4 SAISONS' | DU 10 NOVEMBRE 2025 AU 16 NOVEMBRE 2025 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 10 novembre au 16 novembre

LUNDI
Salade de perles
Taboulé **BIO**
Filet de poisson meunière
Petits pois au jus
Brie
Camembert **BIO**
Fruit



MARDI

MERCREDI

JEUDI
Salade coleslaw
Salade d'endives sauce tartare
Sauté de bœuf façon bourguignon
Purée de pommes de terre
Chanteneige **BIO**
Vache qui rit
Crème à la vanille
Crème dessert **BIO**



VENDREDI
Coeurs de palmier vinaigrette
Macédoine Mayonnaise
Ravioli aux légumes
Fromage blanc aromatisé
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
Beignet au chocolat



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



Ingédients :

- Épluchures 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 MODIFICATION

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)