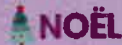




MENUS '4 SAISONS' | DU 15 DÉCEMBRE 2025 AU 21 DÉCEMBRE 2025 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 15 décembre au 21 décembre

LUNDI	<p>Macédoine Mayonnaise Salade de choux fleurs BIO Brandade de poisson du chef Chanteneige BIO Vache picon Fruits BIO de saison</p>	<p>📌 🌱 📌 🌱 🌱</p>
MARDI	<p>Salade de boulghour BIO Salade de pommes de terre Crêpe au fromage Epinards hachés BIO Bûchette mélangée Camembert BIO Compote de pommes Purée de pommes poires BIO</p>	<p>📌 🌱 📌 📌 🌱 🌱 🌱</p>
MERCREDI		
JEUDI		
VENDREDI	<p>Carottes râpées BIO Fenouil sauce tartare Sauté de bœuf au jus Coquillettes BIO Cantal AOP Edam Fruit</p>	<p>📌 🌱 📌 📌 🌱 📌 🌱</p>

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
 - 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

