

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

Menu scolaire Self sans porc - 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 Omelette nature Gratin de crozets au fromage à tartiflette Fromage blanc nature BIO Local (vrac) Petit suisse aromatisé Fruits BIO de saison	
VENDREDI	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	

CROZIFLETTE

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



Ingédients :

- 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

