

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 NOVEMBRE 2025 AU 30 NOVEMBRE 2025 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 24 novembre au 30 novembre

LUNDI	Céleri râpé frais BIO rémoulade Fenouil sauce tartare Aiguillettes de poulet au thym Haricots blanc à la tomate Fromage blanc nature BIO Local (vrac) Petit suisse sucré Fruit	       
MARDI	Coleslaw BIO du chef Salade iceberg Tarte au fromage fraîche Poireaux frais et Pommes de terre béchamel Bûchette mélangée Camembert BIO Crème à la vanille Crème caramel (Ferme du Chambon)	     
MERCREDI		
JEUDI	Carottes râpées BIO Salade d'endives et Noix Rissollette de veau Purée de courges Velouté fruits mixé Yaourt nature BIO Tarte au chocolat	    
VENREDI	Oeuf dur mayonnaise Blanquette de poisson Pâtes BIO Fromage fondu le carré Tartare ail et fines herbes Fruits BIO de saison	    

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 10 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

