

MENUS '4 SAISONS' | DU 1 DÉCEMBRE 2025 AU 7 DÉCEMBRE 2025 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 01 décembre au 07 décembre

LUNDI
Radis en rémoulade
Salade verte **BIO**
Poisson pané
Lentilles au jus
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)
Yaourt aromatisé
Gâteau basque



MARDI
Salade de pépinettes
Salade de pomme de terre **BIO**
Boulettes de blé façon thaï
Epinards hachés **BIO**
Chanteneige **BIO**
Fromage fondu de Brebis
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI
Coleslaw **BIO** du chef
Pamplemousse rose
Filet de colin sauce crème
Gratin de pommes de terre façon Dauphinois
Cantal AOP
Edam
Fruit



JEUDI
Betteraves en salade
Salade de choux fleurs **BIO**
Mafé aux haricots rouges **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Yaourt de la ferme du Chambon
Cake au Daim du chef



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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)