

MENUS '4 SAISONS' | DU 3 NOVEMBRE 2025 AU 9 NOVEMBRE 2025 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 03 novembre au 09 novembre

LUNDI
Salade de choux fleurs **BIO**
Salade de haricots verts
Lasagnes au saumon
Petit Moulé Nature
Vache qui rit **BIO**
Compote de poire
Compote pomme abricot



MARDI
Betteraves **BIO** en salade
Terrine de légumes
Hachis de lentilles HVE et patate douce
Yaourt aromatisé noix de coco (ferme Désiris)
Fruit



MERCREDI

JEUDI
Maïs **BIO** en salade
Salade de pommes de terre
Oeufs durs **BIO** piperade
Haricots verts **BIO** persillés
Bûchette mélangée
Carré du Trièves **BIO**
Fruits **BIO** de saison



VENREDI
Duo de choux frais
Salade verte **BIO**
Filet de colin sauce citron
Riz **BIO**
Fromage blanc nature
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau du chef framboise et speculoos



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)