

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

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 15 décembre au 21 décembre

LUNDI

Macédoine Mayonnaise
Salade de choux fleurs **BIO**
Brandade de poisson du chef
Chanteneige **BIO**
Vache picon
Fruits **BIO** de saison



MARDI

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**



MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Carottes râpées **BIO**
Fenouil sauce tartare
Pois chiches et légumes couscous
Coquillettes **BIO**
Cantal AOP
Edam
Fruit



NOËL

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)