

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

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 24 novembre au 30 novembre

LUNDI	Céleri râpé frais BIO rémoulade Fenouil sauce tartare Galette de quinoa à la provençale 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 Nuggets végétal 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



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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)