






























MENUS '4 SAISONS' | DU 1 JUIN 2026 AU 7 JUIN 2026 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 01 juin au 07 juin

LUNDI	<p>Pastèque Tomates fraîches <b>BIO</b> rondelle Jambon de volaille Salade de Haricots Beurre et Maïs Fromage blanc (ferme du Chambon) Petit suisse aromatisé Fruit</p>	   
MARDI	<p>Céleri râpé frais rémoulade Salade verte <b>BIO</b> Filet de poisson sauce ensoleillée Semoule <b>BIO</b> Mimolette Pont L'Evêque AOP Crème dessert <b>BIO</b> Flan vanille nappé caramel</p>	         
MERCREDI		
JEUDI	<p>Salade de pois chiches à l'italienne Salade de pomme de terre <b>BIO</b> Quenelles <b>BIO</b> à la sauce tomate Ratatouille Cantal AOP Saint paulin Fruit</p>	         
VENDREDI	<p>Coleslaw <b>BIO</b> du chef Salade iceberg Cheesburger Frites Tartare cernoix Vache picon Brownies du chef</p>	  

 AMERICAIN

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 MODIFICATIONS

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (ÉGALIM)