



MENUS '4 SAISONS' | DU 15 JUIN 2026 AU 21 JUIN 2026 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 15 juin au 21 juin

Jour	Menu	Local	Du Chef	Labels
LUNDI	Carottes râpées <b>BIO</b> Pamplemousse rose Nugget's de volaille Pommes boulangères Fromage fondu de Brebis Fromage fondu le carré Crème vanille ferme du Chambon (vrac) Flan chocolat			
MARDI	Maïs en salade Salade de pois chiches à l'italienne Filet de poisson meunière Brocolis à la béchamel Edam Pont L'Evêque AOP Fruits <b>BIO</b> de saison			
MERCREDI				
JEUDI	Courgettes fraîches râpées vinaigrette Radis nature Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage Velouté fruits mixé Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit Beurre			
VENDREDI	Melon Pastèque <b>BIO</b> Rôti de volaille froid (français) Salade de pâtes <b>BIO</b> Fromage blanc aromatisé Petit suisse sucré Crêpe fraîche sucrée Ketchup (dosette)			

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 (EGALIM)