



MENUS '4 SAISONS' | DU 22 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 22 juin au 28 juin

LUNDI

Radis nature  
Tomate **BIO** à la croque  
Hachis parmentier du chef  
Yaourt aromatisé  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit  
Beurre



MARDI

Pastèque  
Salade iceberg  
Croque fromage exquis (végétarien)  
Macédoine vinaigrette  
Chanteneige **BIO**  
Tartare ail et fines herbes  
Tarte au flan



MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées **BIO**  
Salade verte **BIO**  
Thon  
Pommes de terre en salade  
Edam  
Saint nectaire AOP  
Crème dessert **BIO**  
Flan vanille nappé caramel



VENDREDI

Melon  
Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)  
  
Poulet citron confit et olives  
Semoule **BIO**  
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)  
Petit suisse sucré  
Gâteau à l'orange et cannelle



● FÊTE DES ROS

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)