



MENUS '4 SAISONS' | DU 25 MAI 2026 AU 31 MAI 2026 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 25 mai au 31 mai

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de lentilles **BIO**

Taboulé

Crique au cantal

Piperade

Fromage blanc aromatisé

Yaourt nature **BIO**

Fruit



Melon

Pastèque

Cannellonis à la tomate

Bûchette mélangée

Chanteneige **BIO**

Crème onctueuse au chocolat

Flan vanille nappé caramel **BIO**



Oeuf dur nature

Terrine de campagne *

Filet de poisson froid

Salade de pâtes **BIO**

Yaourt aromatisé

Yaourt **BIO** à la vanille

Fruit

Mayonnaise (dosette)



RECETTE ANTI-GASPIL

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)