






MENUS '4 SAISONS' | DU 27 AVRIL 2026 AU 3 MAI 2026 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 27 avril au 03 mai

LUNDI	<p>Salade de choux fleurs BIO Salade de haricots verts Omelette au coulis de tomate Purée aux 3 légumes Cantal AOP Tomme blanche Fruits BIO de saison</p>	
MARDI	<p>Carottes râpées BIO Pamplemousse rose Chipolatas au jus Lentilles au jus Bûche du pilat Carré du Trièves BIO Compote de pommes BIO Purée pomme fraise</p>	
MERCREDI		
JEUDI	<p>Concombre vinaigrette Salade verte fraîche Sauté de bœuf à la provençale Pommes campagnardes Camembert BIO Saint paulin Crème onctueuse au chocolat Flan vanille nappé caramel BIO</p>	
VENDREDI		

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
- Épices 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

