



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juillet

LUNDI

Courgettes fraîches râpées vinaigrette
Salade iceberg
Moules à la crème
Frites
Brie
Emmental **BIO**
Compote



MARDI

Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Salade de pomme de terre **BIO**
Aiguillettes de poulet sauce curry
Haricots verts
Bûchette mélangée
Saint paulin **BIO**
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Betteraves en salade
Ravioli aux légumes
Petit moulé Ail et Fine Herbes
Vache qui rit **BIO**
Flan chocolat
Flan vanille nappé caramel **BIO**



VENDREDI

ETE

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

