



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 JUIN 2026 AU 7 JUIN 2026 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 01 juin au 07 juin

LUNDI

Pastèque
Tomates fraîches **BIO** rondelle
Jambon de volaille
Salade de Haricots Beurre et Maïs
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Petit suisse aromatisé
Fruit



MARDI

Céleri râpé frais rémoulade
Salade verte **BIO**
Filet de poisson sauce ensoleillée
Semoule **BIO**
Mimolette
Pont L'Evêque AOP
Crème dessert **BIO**
Flan vanille nappé caramel



MERCREDI

JEUDI

Salade de pois chiches à l'italienne
Salade de pomme de terre **BIO**
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Ratatouille
Cantal AOP
Saint paulin
Fruit



VENDREDI

Coleslaw **BIO** du chef
Salade iceberg
Cheesburger
Frites
Tartare cernoix
Vache picon
Brownies du chef



 AMERICAIN



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

