



MENUS '4 SAISONS' | DU 15 JUIN 2026 AU 21 JUIN 2026 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 15 juin au 21 juin

LUNDI

Carottes râpées **BIO**
 Pamplemousse rose
 Nugget's de volaille
 Pommes boulangères
 Fromage fondu de Brebis
 Fromage fondu le carré
 Crème vanille ferme du Chambon (vrac)
 Flan chocolat



MARDI

Maïs en salade
 Salade de pois chiches à l'italienne
 Filet de poisson meunière
 Brocolis à la béchamel
 Edam
 Pont L'Evêque AOP
 Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Courgettes fraîches râpées vinaigrette
 Radis nature
 Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage
 Velouté fruits mixé
 Yaourt nature **BIO**
 Fruit
 Beurre



VENDREDI

Melon
 Pastèque **BIO**
 Rôti de volaille froid (français)
 Salade de pâtes **BIO**
 Fromage blanc aromatisé
 Petit suisse sucré
 Crêpe fraîche sucrée
 Ketchup (dosette)



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

