







MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 26 AVRIL 2026 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 20 avril au 26 avril

LUNDI	<p>Macédoine mayonnaise                  Salade de brocolis <b>BIO</b>                  Cappelletti ricotta épinards sauce crème                  Fromage fondu le carré                  Rondelé au Bleu                  Compote pommes cassis                  Purée de pommes bananes <b>BIO</b></p>	
MARDI	<p>Salade de blé à l'orientale                  Taboulé <b>BIO</b>                  Aiguillettes de poulet au thym                  Chou fleur <b>BIO</b> béchamel                  Edam                  Saint paulin <b>BIO</b>                  Fruit</p>	
MERCREDI		
JEUDI	<p>Salade de pâtes <b>BIO</b>                  Salade de pommes de terre                  Filet de poisson sauce ensoleillée                  Carottes fraîches <b>BIO</b> persillées                  Petit suisse sucré                  Yaourt HVE aromatisé fraise ferme du Chambon (vrac)                  Fruit</p>	
VENDREDI	<p>Radis nature                  Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)</p> <p>Cordon bleu                  Pommes noisettes                  Fromage blanc nature                  Yaourt nature <b>BIO</b> Local (vrac)                  Gâteau du chef à la fleur d'oranger                  Beurre</p>	

**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

