



MENUS '4 SAISONS' | DU 22 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 22 juin au 28 juin

LUNDI

Radis nature
Tomate **BIO** à la croque
Hachis parmentier du chef
Yaourt aromatisé
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit
Beurre



MARDI

Pastèque
Salade iceberg
Croque fromage exquis (végétarien)
Macédoine vinaigrette
Chanteneige **BIO**
Tartare ail et fines herbes
Tarte au flan



MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées **BIO**
Salade verte **BIO**
Thon
Pommes de terre en salade
Edam
Saint nectaire AOP
Crème dessert **BIO**
Flan vanille nappé caramel



VENDREDI

Melon
Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)

Poulet citron confit et olives
Semoule **BIO**
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)
Petit suisse sucré
Gâteau à l'orange et cannelle



 FÊTE DES ROS

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

