



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

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juillet

LUNDI	<p>Courgettes fraîches râpées vinaigrette</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Moules à la crème</p> <p>Frites</p> <p>Brie</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Compote</p>	  
MARDI	<p>Salade de pois chiches BIO à la marocaine</p> <p>Salade de pomme de terre BIO</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce curry</p> <p>Haricots verts</p> <p>Bûchette mélangée</p> <p>Saint paulin BIO</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	       
MERCREDI		
JEUDI	<p>Betteraves en salade</p> <p>Ravioli aux légumes</p> <p>Petit moulé Ail et Fine Herbes</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Flan chocolat</p> <p>Flan vanille nappé caramel BIO</p>	  
VENDREDI		

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



ETE