



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

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 01 juin au 07 juin

LUNDI

Pastèque  
Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Œuf dur mayonnaise  
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'Évêque 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



VENREDI

Coleslaw **BIO** du chef  
Salade iceberg  
Fishburger  
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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)