



MENUS '4 SAISONS' | DU 8 JUIN 2026 AU 14 JUIN 2026 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 08 juin au 14 juin

LUNDI

Concombres frais à la ciboulette
Courgettes fraîches râpées vinaigrette
Poisson pané
Printanière de légumes
Fromage frais fondu croclait
Tomme du Trièves **BIO**
Beignet aux pommes



MARDI

Gaspacho
Macédoine vinaigrette
Pizza fraîche recette grecque
Pommes de terre en salade
Fromage blanc nature **BIO Local** (vrac)
Yaourt aromatisé
Fruit



MERCREDI

JEUDI

Salade de pâtes **BIO**
Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Boulettes de blé façon thaï
Courgettes fraîches à la béchamel
Bûchette mélangée
Camembert **BIO**
Compote de pêches
Purée pomme fraise



VENDREDI

Salade de lentilles aux échalotes
Taboulé **BIO**
Filet de poisson sauce tomate basilic
Haricots verts persillés
Emmental **BIO**
Saint paulin
Fruit



RECETTE ANTI-GASPPI

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



Ingédients :

- 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)