



MENUS '4 SAISONS' | DU 15 JUIN 2026 AU 21 JUIN 2026 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 15 juin au 21 juin

LUNDI

Carottes râpées **BIO**  
 Pamplemousse rose  
 Galette lentilles boulghour et légumes  
 Pommes boulangères  
 Fromage fondu de Brebis  
 Fromage fondu le carré  
 Crème vanille ferme du Chambon (vrac)  
 Flan chocolat



MARDI

Maïs en salade  
 Salade de pois chiches à l'italienne  
 Filet de poisson meunière  
 Brocolis à la béchamel  
 Edam  
 Pont L'Evêque AOP  
 Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Courgettes fraîches râpées vinaigrette  
 Radis nature  
 Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage  
 Velouté fruits mixé  
 Yaourt nature **BIO**  
 Fruit  
 Beurre



VENDREDI

Melon  
 Pastèque **BIO**  
 Oeufs durs  
 Salade de pâtes **BIO**  
 Fromage blanc aromatisé  
 Petit suisse sucré  
 Crêpe fraîche sucrée  
 Ketchup (dosette)



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

