



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

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 22 juin au 28 juin

LUNDI

Radis nature  
Tomate BIO à la croque  
Bolognaise végétale BIO  
Purée de pommes de terre  
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)  
  
Pois chiches et légumes couscous  
Semoule BIO  
Fromage blanc nature BIO Local (vrac)  
Petit suisse sucré  
Gâteau à l'orange et cannelle



FÊTE DES ROSÉS

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)