



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

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juillet

LUNDI

Courgettes fraîches râpées vinaigrette  
Salade iceberg  
Moules à la crème  
Frites  
Brie  
Emmental BIO  
Compote



MARDI

Salade de pois chiches BIO à la marocaine  
Salade de pomme de terre BIO  
Tortillas pomme de terre et oignons  
Haricots verts  
Bûchette mélangée  
Saint paulin BIO  
Fruits BIO de saison



MERCREDI

JEUDI

Betteraves en salade  
Ravioli aux légumes  
Petit moulé Ail et Fine Herbes  
Vache qui rit BIO  
Flan chocolat  
Flan vanille nappé caramel BIO



VENDREDI

ETE

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

