



MENUS '4 SAISONS' | DU 15 AVRIL 2024 AU 28 AVRIL 2024 |

Scolaire 1Bio jour s/viande - Déjeuner

Du 15 avr. au 21 avr.

Du 22 avr. au 28 avr.

LUNDI

Taboulé
Pizza au fromage
Salade verte (accompagnement)
Yaourt aromatisé
Fruit **BIO** de saison

Salade de haricots verts
Omelette nature fraîche
Coquillettes **BIO**
Cantal AOP
Compote de pommes bananes

MARDI

Lentilles **BIO** en Salade
Quenelles aux olives
Poêlée multicolore
Gouda
Flan vanille

Salade de blé à l'orientale
Pavé fromager
Epinards hachés **BIO**
Edam
Fruit de saison

MERCREDI

Crêpe au fromage
Filet de poisson sauce crème
Courgettes fraîches **BIO** persillées
Emmental
Fruit de saison

Betteraves **BIO** en salade
Pois chiches et légumes couscous
Semoule **BIO**
Camembert
Flan chocolat

JEUDI

Chou blanc frais mayonnaise
Lasagnes de légumes
Bûchette mélangée
Compote de pommes

Cake à l'emmental du chef
Paupiette de poisson sauce crustacés
Carottes **BIO** persillées
Yaourt nature
Fruit de saison

VENREDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Nuggets végétal
Printanière de légumes
Petit suisse sucré
Gâteau du chef aux myrtilles

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Crêpe au fromage
Pommes boulangères
Fromage blanc nature
Donuts

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 !

