

MENUS '4 SAISONS' | DU 22 DÉCEMBRE 2025 AU 28 DÉCEMBRE 2025 |

Menu scolaire - Déjeuner

Du 22 décembre au 28 décembre

LUNDI

Pizza au fromage
Filet de colin sauce crème
Printanière de légumes
Vache picon
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Betteraves en salade
Chili sin carne
Riz **BIO**
Fraidou
Compote de Pommes **BIO**



MERCREDI

Velouté de légumes du chef
Lasagnes bolognaise
Camembert
Flan vanille



JEUDI

VENDREDI

Taboulé du chef
Sauté de volaille aux olives
Carottes persillées
Yaourt nature **BIO**
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



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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS