



MENUS '4 SAISONS' | DU 24 FÉVRIER 2025 AU 09 MARS 2025

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 24 févr. au 02 mars

Du 03 mars au 09 mars

LUNDI

Salade de blé à l'orientale
Sauté de bœuf sauce paprika
Épinards hachés **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit de saison



Salade coleslaw
Cappelletti ricotta épinards sauce crème
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Salade de riz **BIO**
Omelette **BIO**
Haricots verts **BIO** persillés
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Salade Arlequin (carottes, salade verte, maïs)
Poisson pané
Pommes noisettes
Chanteneige **BIO**
Beignet aux pommes
Ketchup (dosette)



MARDI GRAS

MERCREDI

Velouté de légumes du chef
Lasagnes bolognaise
Verchicors **BIO**
Flan vanille



Salade de boulghour **BIO**
Paupiette de veau sauce forestière
Carottes à la crème
Camembert **BIO**
Compote pomme framboise



JEUDI

Salade verte fraîche
Filet de colin sauce oseille
Choux fleurs persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau au chocolat du chef



Betteraves en salade
Saucisse de Strasbourg
Riz à la tomate
Fromage blanc nature
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Carottes râpées **BIO** au citron
Cordon bleu
Purée de pommes de terre
Tomme des Pyrénées
Compote de pommes



Salade verte fraîche
Sauté de volaille marengo
Semoule **BIO**
Tomme grise d'Auvergne
Crème onctueuse au chocolat



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 !

