



Scolaire 30B - 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 **BIO**

MARDI

Lentilles **BIO** en Salade  
Sauté de volaille aux olives  
Poêlée multicolore  
Gouda  
Flan vanille

Salade de blé à l'orientale  
Aiguillettes de poulet au thym  
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  
Sauté de bœuf au jus  
Semoule **BIO**  
Camembert  
Flan chocolat

JEUDI

Chou blanc frais mayonnaise  
Hachis parmentier du chef  
Bûchette mélangée  
Compote de pommes

Cake à l'emmental du chef  
Paupiette de poisson sauce crustacés  
Carottes **BIO** persillées  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit de saison

VENDREDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Nuggets végétal  
Printanière de légumes  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau du chef aux myrtilles

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail  
Cordon bleu  
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 !

