

INFOS MENU

MAI 2026

Fais ce qu'il te plaît !



Téléchargez l'appli Terres de Cuisine et enter votre CODE CONFIDENTIEL réservé aux référents de cuisine

Disponible sur
App Store

Disponible sur
Google play



Votre avis nous intéresse !

Menus à thème

Purée c'est bon !

JEUDI 21 MAI

L'idée de ce repas est de proposer un menu dont les enfants raffolent avec l'objectif ZERO DECHET dans les assiettes !

Notre Carrot cake : Dans le cadre de notre année autour de la pomme de terre, nous avons aussi choisi de faire découvrir aux enfants de délicieuses recettes de gâteaux sucrés à base de légumes.



VEUILLEZ AFFICHER LE POSTER DANS LE RESTAURANT SCOLAIRE

Le stock de secours

Comme chaque fin d'année scolaire, nous vous demandons d'utiliser le stock de secours en le répartissant sur plusieurs menus afin d'assurer la rotation des stocks. Merci de vérifier que vous ayez bien les quantités nécessaires pour le service et la DLC :

- **Lundi 04 Mai :**
 - Utilisation du stock de secours de thon MSC et maïs. Vous serez livrés en salade de pommes de terre mayonnaise, il vous suffira de mélanger le thon et le maïs aux pommes de terre.
 - Utilisation de la purée de pommes
- **Mardi 12 Mai :** utilisation des haricots verts en accompagnement à assaisonner et à faire réchauffer
- **Mardi 28 Mai :** utilisation des lentilles en entrée

Toutes ces indications seront également mentionnées sur votre Bon de livraison.

Faciliter le service

- Ramequin de fromage blanc et sucre ou confiture à assembler au moment du service
- La salade de fruits prête à l'emploi, sera à servir dans les ramequins ou les verres
- Tartinable de concombres Bio au fromage blanc à déposer délicatement sur le toast

Nouvelles recettes

- Gratin de courgettes Bio
- Salade de fruits

Votre avis nous intéresse ! →

