

MENUS '4 SAISONS' | DU 8 DÉCEMBRE 2025 AU 14 DÉCEMBRE 2025 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 08 décembre au 14 décembre

LUNDI

Cœurs de palmier vinaigrette
Salade de haricots verts **BIO**
Pavé fromager
Pommes campagnardes
Fromage fondu le carré
Tartare ail et fines herbes
Compote de pommes bananes
Compote pomme coing



MARDI

Salade de riz **BIO**
Taboulé
Filet de colin sauce citron
Brocolis à la béchamel
Carré du Trièves **BIO**
Coulommiers
Crème onctueuse au chocolat
Gâteau de semoule nappé caramel



MERCREDI

Chou blanc **BIO** mayonnaise
Salade d'endives sauce tartare
Filet de poisson sauce estragon
Purée aux 3 légumes
Pont L'Eveque AOP
Tomme blanche
Gâteau du chef aux myrtilles



JEUDI

Velouté de courges
Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Yaourt nature
Fruit



VENDREDI

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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM