



MENUS '4 SAISONS' DU 5 JANVIER 2026 AU 11 JANVIER 2026

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 05 janvier au 11 janvier

LUNDI

Pamplemousse rose
Radis nature
Lasagnes au saumon
Chanteneige BIO
Tartare ail et fines herbes
Compote de poires
Compote de pommes HVE
Beurre



MARDI

Coeurs de palmier vinaigrette
Salade de haricots verts BIO
Curry de pois chiches BIO, tomate et carottes
Semoule BIO
Petit suisse aromatisé
Yaourt nature BIO
Fruits BIO de saison



MERREDI

Macédoine mayonnaise
Potage crème de champignons
Hachi Camarguais du chef
Cantal AOP
Mimolette
Flan chocolat
Flan vanille nappé caramel BIO



JEUDI

Chou blanc frais mayonnaise
Salade verte BIO
Cordon bleu
Purée aux 3 légumes
Fromage blanc nature BIO Local (vrac)
Yaourt aromatisé
Galette des Rois



VENDREDI



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUIS RÉSERVE DE MODIFICATION

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 !

