



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

Cœurs 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



MERCREDI

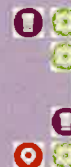
JEUDI

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



VENDREDI

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



EPIPHANIE

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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)