



MENUS '4 SAISONS' | DU 12 JANVIER 2026 AU 18 JANVIER 2026 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 12 janvier au 18 janvier

LUNDI

Carottes râpées fraîches à l'orange
 Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
 Ravioli ricotta épinards **BIO** sauce tomate
 Fromage fondu de Brebis
 Fromage fondu le Carré
 Fruit



MARDI

Salade de lentilles aux échalotes
 Taboulé **BIO**
 Filet de colin sauce citron
 Petits pois au jus
 Carré du Trièves
 Tomme du Trièves **BIO**
 Compote de pommes bananes
 Compote pomme framboise



MERCREDI

Pamplemousse rose
 Salade iceberg
 Sauté de boeuf sauce tomate
 Carottes fraîches aux petits oignons
 Velouté fruits mixé
 Yaourt nature
 Gâteau basque



JEUDI

Velouté de potiron du chef
 Risotto de coquillettes **BIO** dès de volaille du chef
 Camembert
 Pont L'Evêque AOP
 Fruits **BIO** de saison



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)