

**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



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



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



**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
- 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)