



MENUS '4 SAISONS' DU 2 FÉVRIER 2026 AU 8 FÉVRIER 2026

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 02 février au 08 février

LUNDI

- Carottes râpées fraîches
- Fenouil sauce tartare
- Crêpe au fromage
- Epinards hachés BIO
- Yaourt aromatisé
- Yaourt BIO à la vanille
- Crêpe fraîche sucrée



CHANDELEUR

MARDI

- Macédoine vinaigrette
- Salade de choux fleurs BIO
- Filet de lieu sauce citron
- Gratin de pommes de terre façon Dauphinois
- Mimolette
- Tomme du Trièves BIO
- Fruit



MERCREDI

- Betteraves en salade
- Salade d'haricots beurre
- Cannelonis à la tomate
- Chanteneige BIO
- Fromage fondu de Brebis
- Fruits BIO de saison



JEUDI

- Coeurs de palmier vinaigrette
- Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme)
- Feijão com arroz
- Velouté fruits mixé
- Yaourt nature BIO
- Bolo de fuba du chef



VENDREDI

CARNAVAL DE RIO

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)