

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

Menu scolaire Self sans viande - 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

JEUDI

Betteraves en salade
Salade d'haricots beurre
Lasagnes ricotta épinards
Chanteneige **BIO**
Fromage fondu de Brebis
Fruits **BIO** de saison



VENDREDI

Coeurs de palmier vinaigrette
Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme)
Chili sin carne
Riz **BIO**
Velouté fruits mixé
Yaourt nature **BIO**
Bolo de fuba du chef



CARNAVAL DE RIZ

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)