



**MENUS '4 SAISONS' | DU 19 JANVIER 2026 AU 25 JANVIER 2026 |**

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 19 janvier au 25 janvier

LUNDI	Salade de haricots verts <b>BIO</b> Terrine de légumes Croq veggie à la tomate Lentilles au jus Saint nectaire AOP Tomme blanche Flan chocolat Flan vanille nappé caramel <b>BIO</b>	🍷 🌱  🍷 🍷 🌱  🌱
MARDI	Maïs <b>BIO</b> en salade Salade de blé à l'orientale Filet de poisson meunière Chou fleur <b>BIO</b> béchamel Bûchette mélangée Fromage bleu <b>BIO</b> Fruit	🌱 🍷 🌱 🍷 🌱 🍷 🌱  🍷 🌱
MERCREDI		
JEUDI	Fenouil sauce tartare Salade coleslaw Gnocchis aux petits pois, épinards et pesto Chanteneige <b>BIO</b> Saint Bricet Compote pomme abricot Purée de pommes poires <b>BIO</b>	🍷 🍷 🍷 🌱  🌱 🌱
VENDREDI	Betteraves <b>BIO</b> en salade Salade de brocolis vinaigrette Filet de poisson sauce paprika Purée de courges Fromage blanc (ferme du Chambon) Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Gâteau du chef aux myrtilles	🍷 🌱 🍷 🍷 🌱 🍷 🍷 🌱 🍷 🌱 🍷 🌱

**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
- Entourner 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)