



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

Menu scolaire Self sans porc - 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



MERCRIDI

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 (ÉGALIM)