



**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



MERCREDI

JEUDI

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



VENDEDI

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



**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**



**Ingrédients :**

- 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 (ÉGALIM)