



## MENUS '4 SAISONS' | DU 5 JANVIER 2026 AU 11 JANVIER 2026

### Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 05 janvier au 11 janvier

LUNDI

- Pamplemousse rose
- Radis nature
- Lasagnes au saumon
- Chanteneige BIO
- Tartare ail et fines herbes
- Compote de poires
- Compote de pommes HVE
- Beurre



MARDI

- Coeurs de palmier vinaigrette
- Salade de haricots verts BIO
- Curry de pois chiches BIO, tomate et carottes
- Semoule BIO
- Petit suisse aromatisé
- Yaourt nature BIO
- Fruits BIO de saison



MERCREDI

- Macédoine mayonnaise
- Potage crème de champignons
- Hachi Camarguais du chef
- Cantal AOP
- Mimolette
- Flan chocolat
- Flan vanille nappé caramel BIO



JEUDI

- Chou blanc frais mayonnaise
- Salade verte BIO
- Cordon bleu
- Purée aux 3 légumes
- Fromage blanc nature BIO Local (vrac)
- Yaourt aromatisé
- Galette des Rois



VENDREDI

**EPIPHANIE**

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

### 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'EPLUCHURES 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