






















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

**Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner**

**Du 05 janvier au 11 janvier**

LUNDI	<p>Pamplemousse rose Radis nature Lasagnes au saumon Chanteneige <b>BIO</b> Tartare ail et fines herbes Compote de poires Compote de pommes HVE Beurre</p>	     
MARDI	<p>Cœurs de palmier vinaigrette Salade de haricots verts <b>BIO</b> Curry de pois chiches <b>BIO</b>, tomate et carottes Semoule <b>BIO</b> Petit suisse aromatisé Yaourt nature <b>BIO</b> Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	       
MERCREDI		
JEUDI	<p>Macédoine mayonnaise Potage crème de champignons Hachi Camarguais du chef Cantal AOP Mimolette Flan chocolat Flan vanille nappé caramel <b>BIO</b></p>	      
VENDREDI	<p>Chou blanc frais mayonnaise Salade verte <b>BIO</b> Cordon bleu Purée aux 3 légumes Fromage blanc nature <b>BIO</b> Local (vrac) Yaourt aromatisé Galette des Rois</p>	      

**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 !**



 **EPIPHANIE**

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION

**PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU**



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)