



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

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 19 janvier au 25 janvier

LUNDI

- Salade de haricots verts BIO
- Terrine de légumes
- Nugget's de volaille
- Lentilles au jus
- Saintnectaire AOP
- Tomme blanche
- Flan chocolat
- Flan vanille nappé caramel BIO



MARDI

- Mais BIO en salade
- Salade de blé à l'orientale
- Filet de poisson meunière
- Chou fleur BIO béchamel
- Bûchette mélangée
- Fromage bleu BIO
- Fruit



MERCREDI

- Fenouil sauce tartare
- Salade coleslaw
- Gnocchis aux petits pois, épinards et pesto
- Chanteneige BIO
- Saint Bricet
- Compote pomme abricot
- Purée de pommes poires BIO



JEUDI

- Betteraves BIO en salade
- Salade de brocolis vinaigrette
- Paupiette de veau au jus
- Purée de courges
- Fromage blanc (ferme du Chambon)
- Petit suisse BIO aromatisé
- Gâteau du chef aux myrtilles



VENDREDI

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 (EGALIM)