



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
Saint nectaire AOP
Tomme blanche
Flan chocolat
Flan vanille nappé caramel **BIO**



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENREDI

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



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 :

- Épluchures 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)