



MENUS '4 SAISONS' DU 26 JANVIER 2026 AU 1 FÉVRIER 2026

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 26 janvier au 01 février

LUNDI

- Salade de lentilles BIO aux épices
- Salade de pommes de terre
- Filet de lieu sauce ciboulette
- Carottes persillées
- Fromage blanc nature BIO Local (vrac)
- Yaourt nature BIO
- Fruit



MARDI

- Céleri râpé sauce cocktail
- Chou chinois en salade
- Rôti de volaille sauce forestière
- Semoule BIO
- Bûchette mélangée
- Camembert BIO
- Rocher au coco



MERCREDI

- Chou rouge frais aux pommes
- Salade iceberg
- Galette végétale tomate mozzarella
- Pommes vapeur
- Fromage à raclette
- Compote de Pommes BIO
- Purée pomme fraise



RACLETTE

JEUDI

- Velouté de légumes du chef
- Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage
- Fromage les Frippons
- P'tit cottentin ail et fines herbes
- Fruit



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 fillet 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)