

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

JEUDI

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



RACLETTE

VENDREDI

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



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)