



## MENUS '4 SAISONS' | DU 12 JANVIER 2026 AU 18 JANVIER 2026 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 12 janvier au 18 janvier

LUNDI

Carottes râpées fraîches à l'orange  
 Céleri râpé frais **BIO** rémoulade  
 Ravioli ricotta épinards **BIO** sauce tomate  
 Fromage fondu de Brebis  
 Fromage fondu le Carré  
 Fruit



MARDI

Salade de lentilles aux échalotes  
 Taboulé **BIO**  
 Filet de colin sauce citron  
 Petits pois au jus  
 Carré du Trièves  
 Tomme du Trièves **BIO**  
 Compote de pommes bananes  
 Compote pomme framboise



MERCREDI

Pamplemousse rose  
 Salade iceberg  
 Sauté de boeuf sauce tomate  
 Carottes fraîches aux petits oignons  
 Velouté fruits mixé  
 Yaourt nature  
 Gâteau basque



VENDREDI

Velouté de potiron du chef  
 Risotto de coquillettes **BIO** dès de volaille du chef  
 Camembert  
 Pont L'Evêque AOP  
 Fruits **BIO** de saison



### 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



##### Ingrédients :

- 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)