

**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



JEUDI

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



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**



**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 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)