



MENUS '4 SAISONS' | DU 2 MARS 2026 AU 8 MARS 2026 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 02 mars au 08 mars

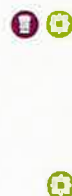
LUNDI

Maïs **BIO** en salade
Salade de pommes de terre
Sauté de boeuf aux oignons
Carottes fraîches **BIO** persillées
Mimolette
Saint nectaire AOP
Compote pomme framboise
Purée de pommes bananes **BIO**



MARDI

Céleri râpé frais rémoulade
Salade iceberg
Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Fromage blanc aromatisé
Yaourt nature **BIO**
Fruit



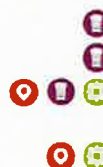
MERCREDI

Salade de haricots blancs
Salade de pâtes **BIO**
Chipolatas au jus
Poireaux frais et Pommes de terre béchamel
Fromage fondu le carré
Tartare ail et fines herbes
Crème dessert **BIO**
Flan vanille



JEUDI

Velouté de légumes du chef
Pois chiches et légumes couscous
Semoule **BIO**
Bûchette mélangée
Fourme d'Ambert AOP
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



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

