



MENUS '4 SAISONS' | DU 9 MARS 2026 AU 15 MARS 2026 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 09 mars au 15 mars

LUNDI

Carottes râpées aux Raisins
Salade coleslaw
Hachis de lentilles HVE et patate douce
Carré du Trièves **BIO**
Edam
Fruit



MARDI

Pamplemousse rose
Salade composée (salade, croûtons, fromage)
Sauté de porc aux olives
Purée de céleri
Emmental **BIO**
Tomme blanche
Beignet aux pommes



MERCREDI

JEUDI

Fenouil sauce tartare
Salade verte **BIO**
Kjottkaker (boulettes de viandes) sauce aux aïelles
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Velouté fruits mixé
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes



RETOUR DU SOLEIL

VENDREDI

Pizza fraîche au fromage
Filet de colin sauce citron
Epinards hachés **BIO**
Rondelé au Bleu
Tartare nature
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)