



MENUS '4 SAISONS' | DU 16 MARS 2026 AU 22 MARS 2026 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 16 mars au 22 mars

LUNDI

Radis nature
Salade iceberg
Emincé de volaille à la crème
Pommes noisettes
Cantal AOP
Coulommiers
Compote de Pommes **BIO**
Purée pomme fraise



MARDI

Salade de perles
Salade de riz **BIO**
Filet de poisson meunière
Chou fleur **BIO** béchamel
Petit suisse **BIO** aromatisé
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
Fruit



MERCREDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Salade composée fraîche (tomates, concombres)
Rôti de porc à la moutarde
Purée de carottes
Chanteneige **BIO**
Vache picon
Barre bretonne



JEUDI

Potage parmentier
Gratin savoyard coquillettes **BIO** et poireaux
Fromage blanc **BIO**
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruits **BIO** de saison



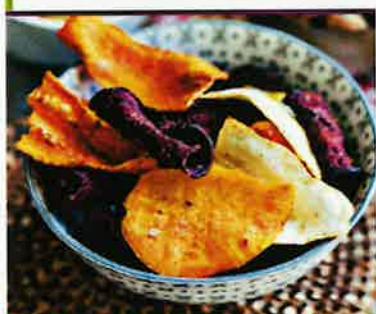
VENDREDI

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



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)