







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

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 16 mars au 22 mars

LUNDI	<p>Radis nature</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Emincé de volaille à la crème</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de Pommes BIO</p> <p>Purée pomme fraise</p>	
MARDI	<p>Salade de perles</p> <p>Salade de riz BIO</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Chou fleur BIO béchamel</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Yaourt nature BIO Local (vrac)</p> <p>Fruit</p>	
MERCREDI		
JEUDI	<p>Céleri râpé frais BIO rémoulade</p> <p>Salade composée fraîche (tomates, concombres)</p> <p>Rôti de porc à la moutarde</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Vache picon</p> <p>Barre bretonne</p>	
VENDREDI	<p>Potage parmentier</p> <p>Gratin savoyard coquillettes BIO et poireaux</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Yaourt BIO à la vanille</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	

RECETTE ANTI-GASPPI'

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)