



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 FÉVRIER 2026 AU 1 MARS 2026 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 23 février au 01 mars

LUNDI

Salade de pépinettes
Taboulé BIO
Roulé au fromage
Haricots verts persillés
Chanteneige BIO
P'tit cottentin ail et fines herbes
Fruit



MARDI

Carottes râpées BIO
Radis nature
Colombo de volaille
Pommes campagnardes
Brie
Camembert BIO
Compote de Pommes BIO
Compote pomme coing



MERCREDI

Fenouil sauce tartare
Salade verte fraîche
Filet de poisson sauce corail
Purée de courges
Fromage blanc nature
Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris)
Gâteau du chef framboise et speculoos



JEUDI

Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme)
Emincé de volaille à la mexicaine
Riz BIO
Gouda
Saint paulin BIO
Crème onctueuse au chocolat
Crème vanille ferme du Chambon (vrac)

TEX MEX



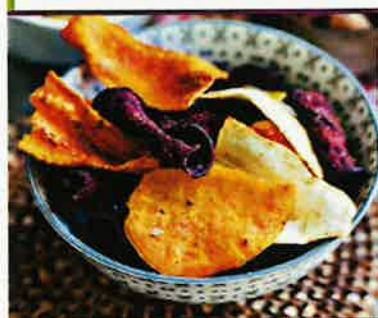
VENDEMDI

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)