

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 cottenin 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

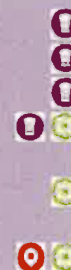
JEUDI

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



VENDREDI

Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Salpicão (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

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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)