

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 30 mars au 05 avril

LUNDI	<p>Maïs en salade Taboulé BIO Quenelles BIO sauce blanche Epinards hachés BIO Edam Emmental BIO Fruits BIO de saison</p>	<p>🍷 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱</p>
MARDI	<p>Carottes râpées du chef Salade iceberg Accras de poisson Haricots verts BIO à l'ail Petit suisse BIO aromatisé Yaourt nature Donuts</p>	<p>🍷 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱</p>
MERCREDI		
JEUDI	<p>Concombre frais BIO vinaigrette Radis en rémoulade Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets au jus Fromage blanc (ferme du Chambon) Yaourt aromatisé Gâteau de Pâques du chef Oeufs de Pâques en chocolat</p>	<p>🍷 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 PAQUES</p>
VENDREDI	<p>Macédoine vinaigrette Salade d'haricots beurre Penne à la carbonara Brie Carré du Trièves BIO Ananas frais</p>	<p>🍷 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱</p>

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)