



## MENUS '4 SAISONS' | DU 9 MARS 2026 AU 15 MARS 2026 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 09 mars au 15 mars

LUNDI

Carottes râpées aux Raisins  
Salade coleslaw  
Hachis de lentilles HVE et patate douce  
Carré du Trièves **BIO**  
Edam  
Fruit



MARDI

Pamplemousse rose  
Salade composée (salade, croûtons, fromage)  
Filet de colin sauce oseille  
Purée de céleri  
Emmental **BIO**  
Tomme blanche  
Beignet aux pommes



MERCREDI

JEUDI

Fenouil sauce tartare  
Salade verte **BIO**  
Kjottkaker (boulettes de viandes) sauce aux aïelles  
Pommes vapeur  
Fromage blanc nature  
Velouté fruits mixé  
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes



**RETOUR DU SOLEIL**

VENDREDI

Pizza fraîche au fromage  
Filet de colin sauce citron  
Epinards hachés **BIO**  
Rondelé au Bleu  
Tartare nature  
Fruit



### 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)