



DÉCOUVRIR en restauration collective

C'est possible !

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

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 16 mars au 22 mars

LUNDI

- Radis nature
- Salade iceberg
- Emincé de volaille à la crème
- Pommes noisettes
- Cantal AOP
- Coulommiers
- Compote de Pommes **BIO**
- Purée pomme fraise



MARDI

- Salade de perles
- Salade de riz **BIO**
- Filet de poisson meunière
- Chou fleur **BIO** béchamel
- Petit suisse **BIO** aromatisé
- Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
- Fruit



MERCREDI

- Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
- Salade composée fraîche (tomates, concombres)
- Feuilleté au chèvre
- Purée de carottes
- Chanteneige **BIO**
- Vache picon
- Barre bretonne



JEUDI

- Potage parmentier
- Gratin savoyard coquillettes **BIO** et poireaux
- Fromage blanc **BIO**
- Yaourt **BIO** à la vanille
- Fruits **BIO** de saison



VENDREDI

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)