



DÉCOUVRIR en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 23 MARS 2026 AU 29 MARS 2026 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 23 mars au 29 mars

LUNDI

- Salade de pépinettes
- Salade de pomme de terre **BIO**
- Paupiette de veau sauce forestière
- Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
- Velouté fruits mixé
- Yaourt nature **BIO**
- Fruit



MARDI

- Betteraves **BIO** en salade
- Salade de brocolis vinaigrette
- Crèmeux de lentilles HVE et patate douce au cheddar fondant
- Pavé frais
- Tartare ail et fines herbes
- Crème à la vanille
- Crème caramel (Ferme du Chambon)



MERCREDI

- Duo de choux frais
- Salade verte **BIO**
- Poulet sauce paëlla
- Riz **BIO**
- Camembert
- Verchicors **BIO**
- Compote pomme abricot
- Purée pomme fraise



JEUDI

- Carottes râpées fraîches
- Fenouil sauce tartare
- Moules à la crème
- Frites
- Rondelé nature
- Vache qui rit **BIO**
- Gâteau du chef à la fleur d'oranger



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



Ingrédients :

- 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)