

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

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 23 mars au 29 mars

LUNDI	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Salade de pomme de terre BIO</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière</p> <p>Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)</p> <p>Velouté fruits mixé</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit</p>	     
MARDI	<p>Betteraves BIO en salade</p> <p>Salade de brocolis vinaigrette</p> <p>Crèmeux de lentilles HVE et patate douce au cheddar fondant</p> <p>Pavé frais</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Crème à la vanille</p> <p>Crème caramel (Ferme du Chambon)</p>	      
MERCREDI		
JEUDI	<p>Duo de choux frais</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Poulet sauce paëlla</p> <p>Riz BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Verchicors BIO</p> <p>Compote pomme abricot</p> <p>Purée pomme fraise</p>	        
VENDREDI	<p>Carottes râpées fraîches</p> <p>Fenouil sauce tartare</p> <p>Moules à la crème</p> <p>Frites</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Gâteau du chef à la fleur d'oranger</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



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

