

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

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 30 mars au 05 avril

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

 **PAQUES**

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

