



**MENUS '4 SAISONS' | DU 2 MARS 2026 AU 8 MARS 2026 |**

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 02 mars au 08 mars

LUNDI	<p>Maïs <b>BIO</b> en salade</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Sauté de boeuf aux oignons</p> <p>Carottes fraîches <b>BIO</b> persillées</p> <p>Mimolette</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Compote pomme framboise</p> <p>Purée de pommes bananes <b>BIO</b></p>	        
MARDI	<p>Céleri râpé frais rémoulade</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature <b>BIO</b></p> <p>Fruit</p>	  
MERCREDI		
JEUDI	<p>Salade de haricots blancs</p> <p>Salade de pâtes <b>BIO</b></p> <p>Quenelles sauce blanche</p> <p>Poireaux frais et Pommes de terre béchamel</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert <b>BIO</b></p> <p>Flan vanille</p>	      
VENDREDI	<p>Velouté de légumes du chef</p> <p>Pois chiches et légumes couscous</p> <p>Semoule <b>BIO</b></p> <p>Bûchette mélangée</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Fruit</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 :**

- 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)