



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

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 02 mars au 08 mars

LUNDI

- Mais **BIO** en salade
- Salade de pommes de terre
- Sauté de boeuf aux oignons
- Carottes fraîches **BIO** persillées
- Mimolette
- Saint nectaire AOP
- Compote pomme framboise
- Purée de pommes bananes **BIO**



MARDI

- Céleri râpé frais rémoulade
- Salade iceberg
- Calamars à la romaine
- Petits pois au jus
- Fromage blanc aromatisé
- Yaourt nature **BIO**
- Fruit



MERCRIDI

- Salade de haricots blancs
- Salade de pâtes **BIO**
- Quenelles sauce blanche
- Poireaux frais et Pommes de terre béchamel
- Fromage fondu le Carré
- Tartare ail et fines herbes
- Crème dessert **BIO**
- Flan vanille



JEUDI

- Velouté de légumes du chef
- Pois chiches et légumes couscous
- Semoule **BIO**
- Bûchette mélangée
- Fourme d'Amber AOP
- Fruit



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
- Atterrir 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)