



























**MENUS '4 SAISONS' | DU 9 MARS 2026 AU 15 MARS 2026 |**

**Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner**

Du 09 mars au 15 mars

LUNDI	<p>Carottes râpées aux Raisins Salade coleslaw Hachis de lentilles HVE et patate douce Carré du Trièves <b>BIO</b> Edam Fruit</p>	     
MARDI	<p>Pamplemousse rose Salade composée (salade, croûtons, fromage) Filet de colin sauce oseille Purée de céleri Emmental <b>BIO</b> Tomme blanche Beignet aux pommes</p>	     
MERCREDI		
JEUDI	<p>Fenouil sauce tartare Salade verte <b>BIO</b> Cubes de saumon sauce aurore Pommes vapeur Fromage blanc nature Velouté fruits mixé Gâteau à la rhubarbe et aux amandes</p>	       
VENDREDI	<p>Pizza fraîche au fromage Filet de colin sauce citron Epinards hachés <b>BIO</b> Rondelé au Bleu Tartare nature Fruit</p>	     

**RETOUR DU SOLEI**

**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 :**

- Épluchures 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)**