

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

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 02 mars au 08 mars

LUNDI	<p>Maïs BIO en salade</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Oeufs durs béchamel</p> <p>Carottes fraîches BIO persillées</p> <p>Mimolette</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Compote pomme framboise</p> <p>Purée de pommes bananes BIO</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 BIO</p> <p>Fruit</p>	  
MERCREDI		
JEUDI	<p>Salade de haricots blancs</p> <p>Salade de pâtes BIO</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 BIO</p> <p>Flan vanille</p>	     
VENDREDI	<p>Velouté de légumes du chef</p> <p>Pois chiches et légumes couscous</p> <p>Semoule BIO</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 :

- 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)