



DIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 16 MARS 2026 AU 22 MARS 2026 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 16 mars au 22 mars

LUNDI

Radis nature
Salade iceberg
Filet de poisson sauce crème
Pommes noisettes
Cantal AOP
Coulommiers
Compote de Pommes BIO
Purée pomme fraise



MARDI

Salade de perles
Salade de riz BIO
Filet de poisson meunière
Chou fleur BIO béchamel
Petit suisse BIO aromatisé
Yaourt nature BIO Local (vrac)
Fruit



MERCREDI

Céleri râpé frais BIO rémoulade
Salade composée fraîche (tomates, concombres)
Feuilleté au chèvre
Purée de carottes
Chanteneige BIO
Vache picon
Barre bretonne



JEUDI

Potage parmentier
Gratin savoyard coquillettes BIO et poireaux
Fromage blanc BIO
Yaourt BIO à la vanille
Fruits BIO de saison



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
- 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)