

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

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 16 mars au 22 mars

LUNDI	<p>Radis nature Salade iceberg Filet de poisson sauce crème Pommes noisettes Cantal AOP Coulommiers Compote de Pommes BIO Purée pomme fraise</p>	<p>🍷 🌱 🍷 🌱 🌱</p>
MARDI	<p>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</p>	<p>🍷 🌱 🍷 🌱 🍷 🌱 🍷 🌱 🍷 🌱 🍷 🌱</p>
MERCREDI		
JEUDI	<p>Céleri râpé frais BIO rémoulade Salade composée fraîche (tomates, concombres) Feuilleté au chèvre Purée de carottes Chanteneige BIO Vache picon Barre bretonne</p>	<p>🍷 🌱 🍷 🌱</p>
VENREDI	<p>Potage parmentier Gratin savoyard coquillettes BIO et poireaux Fromage blanc BIO Yaourt BIO à la vanille Fruits BIO de saison</p>	<p>🍷 🍷 🌱 🌱 🌱 🌱</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



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)