

**MENUS '4 SAISONS' | DU 23 MARS 2026 AU 29 MARS 2026 |**

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 23 mars au 29 mars

LUNDI

Salade de pépinettes  
Salade de pomme de terre **BIO**  
Blanquette de poisson  
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)  
Velouté fruits mixé  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit



MARDI

Betteraves **BIO** en salade  
Salade de brocolis vinaigrette  
Crèmeux de lentilles HVE et patate douce au cheddar fondant  
  
Pavé frais  
Tartare ail et fines herbes  
Crème à la vanille  
Crème caramel (Ferme du Chambon)



MERCREDI

JEUDI

Duo de choux frais  
Salade verte **BIO**  
Filet de poisson sauce paëlla  
Riz **BIO**  
Camembert  
Verchicors **BIO**  
Compote pomme abricot  
Purée pomme fraise



VENDREDI

Carottes râpées fraîches  
Fenouil sauce tartare  
Moules à la crème  
Frites  
Rondelé nature  
Vache qui rit **BIO**  
Gâteau du chef à la fleur d'oranger



**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 :**

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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)