

































**MENUS 4 SAISONS | DU 23 FÉVRIER 2026 AU 1 MARS 2026 |**

**Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner**

Du 23 février au 01 mars

LUNDI	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Taboulé <b>BIO</b></p> <p>Roulé au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige <b>BIO</b></p> <p>P'tit cottenin ail et fines herbes</p> <p>Fruit</p>	     
MARDI	<p>Carottes râpées <b>BIO</b></p> <p>Radis nature</p> <p>Emincé de pois sauce curry</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Brie</p> <p>Camembert <b>BIO</b></p> <p>Compote de Pommes <b>BIO</b></p> <p>Compote pomme coing</p>	       
MERCREDI		
JEUDI	<p>Fenouil sauce tartare</p> <p>Salade verte fraîche</p> <p>Filet de poisson sauce corail</p> <p>Purée de courges</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris)</p> <p>Gâteau du chef framboise et speculoos</p>	       
VENDREDI	<p>Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)</p> <p>Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme)</p> <p>Falafels menthe coriandre</p> <p>Riz <b>BIO</b></p> <p>Gouda</p> <p>Saint paulin <b>BIO</b></p> <p>Crème onctueuse au chocolat</p> <p>Crème vanille ferme du Chambon (vrac)</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
- 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)