



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

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 23 février au 01 mars

LUNDI

- Salade de pépinettes
- Taboulé BIO
- Roulé au fromage
- Haricots verts persillés
- Chanteneige BIO
- P'tit cottentin ail et fines herbes
- Fruit



MARDI

- Carottes râpées BIO
- Radis nature
- Emincé de pois sauce curry
- Pommes campagnardes
- Brie
- Camembert BIO
- Compote de Pommes BIO
- Compote pomme coing



MERCREDI

- Fenouil sauce tartare
- Salade verte fraîche
- Filet de poisson sauce corail
- Purée de courges
- Fromage blanc nature
- Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris)
- Gâteau du chef framboise et speculoos



JEUDI

- Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
- Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme)
- Falafels menthe coriandre
- Riz BIO
- Gouda
- Saint paulin BIO
- Crème onctueuse au chocolat
- Crème vanille ferme du Chambon (vrac)

 TEX MEX



VENDREDI

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

 LOCAL

 DU CHEF

 LABELS (ÉGALITÉ)

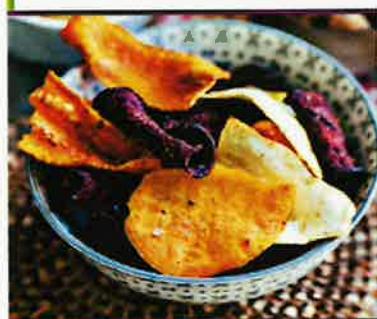
SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION

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
- 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 !

