

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 30 mars au 05 avril

LUNDI

Maïs en salade
Taboulé **BIO**
Quenelles **BIO** sauce blanche
Epinards hachés **BIO**
Edam
Emmental **BIO**
Fruits **BIO** de saison



MARDI

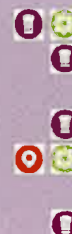
Carottes râpées du chef
Salade iceberg
Accras de poisson
Haricots verts **BIO** à l'ail
Petit suisse **BIO** aromatisé
Yaourt nature
Donuts



MERCREDI

JEUDI

Concombre frais **BIO** vinaigrette
Radis en rémoulade
Feuilleté au chèvre
Flageolets au jus
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Yaourt aromatisé
Gâteau de Pâques du chef
Oeufs de Pâques en chocolat



PAQUES

VENREDI

Macédoine vinaigrette
Salade d'haricots beurre
Emincé de pois sauce curry
Penne regate
Brie
Carré du Trièves **BIO**
Ananas frais



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)