



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

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



PAQUES

JEUDI

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



VENDREDI

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

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 !