



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 26 AVRIL 2026 |

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 20 avril au 26 avril

LUNDI

Macédoine mayonnaise  
Salade de brocolis **BIO**  
Cappelletti ricotta épinards sauce crème  
Fromage fondu le carré  
Rondelé au Bleu  
Compote pommes cassis  
Purée de pommes bananes **BIO**



MARDI

Salade de blé à l'orientale  
Taboulé **BIO**  
Aiguillettes de poulet au thym  
Chou fleur **BIO** béchamel  
Edam  
Saint paulin **BIO**  
Fruit



MERCREDI

JEUDI

Salade de pâtes **BIO**  
Salade de pommes de terre  
Filet de poisson sauce ensoleillée  
Carottes fraîches **BIO** persillées  
Petit suisse sucré  
Yaourt HVE aromatisé fraise ferme du Chambon (vrac)  
Fruit



VENREDI

Radis nature  
Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)  
  
Cordon bleu  
Pommes noisettes  
Fromage blanc nature  
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)  
Gâteau du chef à la fleur d'oranger  
Beurre



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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

