



MENUS '4 SAISONS' | DU 27 AVRIL 2026 AU 3 MAI 2026 |

Menu scolaire Self sans viande - Déjeuner

Du 27 avril au 03 mai

LUNDI

Salade de choux fleurs **BIO**
 Salade de haricots verts
 Omelette au coulis de tomate
 Purée aux 3 légumes
 Cantal AOP
 Tomme blanche
 Fruits **BIO** de saison



MARDI

Carottes râpées **BIO**
 Pamplemousse rose
 Rougail de poisson
 Lentilles au jus
 Bûche du pilat
 Carré du Trièves **BIO**
 Compote de pommes **BIO**
 Purée pomme fraise



MERCREDI

JEUDI

Concombre vinaigrette
 Salade verte fraîche
 Filet de colin sauce provençale
 Pommes campagnardes
 Camembert **BIO**
 Saint paulin
 Crème onctueuse au chocolat
 Flan vanille nappé caramel **BIO**



VENREDI

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, all...
- 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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)