



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 DÉCEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026 |

Menu scolaire - Déjeuner

Du 29 décembre au 04 janvier

LUNDI

Macédoine vinaigrette
Lasagnes de légumes
Fromage fondu le Carré
Flan chocolat

MARDI

Salade de haricots verts BIO
Fishburger
Frites
Yaourt nature BIO
Fruit

MERCREDI

Salade de pâtes BIO
Cordon bleu
Choux fleurs persillés
Bûchette mélangée
Compote de Pommes BIO

JEUDI

Salade iceberg
Calamars à la romaine
Purée de courges
Yaourt aromatisé
Gâteau basque

VENDREDI



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



Ingrediénts :

- 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 !



SOUIS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)