

MENUS '4 SAISONS' | DU 5 JANVIER 2026 AU 1 FÉVRIER 2026 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

	Du 05 janv. au 11 janv.	Du 12 janv. au 18 janv.	Du 19 janv. au 25 janv.	Du 26 janv. au 01 févr.
LUNDI	Pamplemousse rose Lasagnes au saumon Chanteneige BIO Compote de pommes HVE	Céleri râpé frais BIO rémoulade Ravioli ricotta épinards BIO sauce tomate Fromage fondu le carré Fruit	Salade de haricots verts BIO Nugget's de volaille Lentilles au jus Saint nectaire AOP Flan chocolat	Salade de pommes de terre Filet de lieu sauce ciboulette Carottes persillées Yaourt nature BIO Fruit
MARDI	Salade de haricots verts BIO Curry de pois chiches BIO , tomate et carottes Semoule BIO Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison	Taboulé BIO Filet de colin sauce citron Petits pois au jus Carré du Trièves Compote pomme framboise	Salade de blé à l'orientale Filet de poisson meunière Chou fleur BIO béchamel Bûchette mélangée Fruit	Céleri râpé sauce cocktail Rôti de volaille sauce forestière Semoule BIO Camembert BIO Rocher au coco
MERCREDI				
JEUDI	Macédoine mayonnaise Hachi Camarguais du chef Cantal AOP Flan chocolat	Salade iceberg Sauté de boeuf sauce tomate Carottes fraîches aux petits oignons Yaourt nature Gâteau basque	Salade coleslaw Gnocchis aux petits pois, épinards et pesto Chanteneige BIO Compote pomme abricot	Salade iceberg Assortiment de charcuteries* Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de Pommes BIO RACLETTE
VENDREDI	Salade verte BIO Cordon bleu Purée aux 3 légumes Yaourt aromatisé Galette des Rois EPIPHANIE	Velouté de potiron du chef Risotto de coquillettes BIO dès de volaille du chef Camembert Fruits BIO de saison	Betteraves BIO en salade Paupiette de veau au jus Purée de courges Fromage blanc (ferme du Chambon) Gâteau du chef aux myrtilles	Velouté de légumes du chef Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Fromage les Fripons Fruit

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 2 FÉVRIER 2026 AU 8 FÉVRIER 2026 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 02 févr. au 08 févr.

LUNDI

Carottes râpées fraîches
Crêpe au fromage
Epinards hachés **BIO**
Yaourt aromatisé
Crêpe fraîche sucrée



 CHANDELEUR

MARDI

Macédoine vinaigrette
Filet de lieu sauce citron
Gratin de pommes de terre façon
Dauphinois
Mimolette
Fruit



MERCREDI

JEUDI

Betteraves en salade
Cannelonis à la tomate
Chanteneige **BIO**
Fruits **BIO** de saison



VENREDI

Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme)
Feijão com arroz
Yaourt nature **BIO**
Bolo de fuba du chef



 CARNAVAL DE RIO

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS