

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

Pamplermousse 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

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

VENDREDI

Salade verte BIO
Cordon bleu
Purée aux 3 légumes
Yaourt aromatisé
Galette des Rois

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'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES



Ingédients :

- Epiluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Laver les épiluchures
- Les sécher soigneusement
- Ajouter les épices, l'huile d'olive et le sel
- Faire sécher à 200°C pendant 15 minutes

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	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'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES Ingédients : • Épiluchures de légumes • Huile d'olive • Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail... • Sel Préparation : • Laver les épiluchures • Ajouter l'huile d'olive • Ajouter les épices choisies • Mélanger bien • Enfourner à 200°C PLUS QU'À VOUS RÉGALER !
MERCREDI		
JEUDI	Betteraves en salade Cannelonis à la tomate Chantenai BIO Fruits BIO de saison	
VENDREDI	Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme) Feijão com arroz Yaourt nature BIO Bolo de fuba du chef CARNAVAL DE RIO	

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

