

MENUS '4 SAISONS' | DU 22 DÉCEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026 |

Scolaire 1Bio jour s/viande - Déjeuner

Du 22 déc. au 28 déc.

Du 29 déc. au 04 janv.

LUNDI

Pizza au fromage
Filet de colin sauce citron
Printanière de légumes
Vache picon
Fruits **BIO** de saison



Macédoine vinaigrette
Lasagnes de légumes
Fromage fondu le Carré
Flan chocolat

MARDI

Betteraves en salade
Chili sin carne
Riz **BIO**
Fraidou
Compote de pommes **BIO**



Salade de haricots verts **BIO**
Fishburger
Frites
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



MERCREDI

Velouté de légumes du chef
Lasagnes ricotta épinards
Camembert
Flan vanille



Salade de pâtes **BIO**
Nuggets végétal
Choux fleurs persillés
Bûchette mélangée
Compote de pommes **BIO**



JEUDI

Taboulé
Filet de lieu sauce ciboulette
Carottes persillées
Yaourt nature **BIO**
Donuts



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



Ingédients :

- Épluchures 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS