

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

 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

JEUDI

 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 Friponts
 Fruit


VENDREDI

EPIPHANIE

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

RECETTE ANTI-GASPL'

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, 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 !

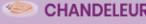


MENUS '4 SAISONS' | DU 2 FÉVRIER 2026 AU 8 FÉVRIER 2026 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 02 fevr. au 08 fevr.

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 Dauphinoise		
Mimolette		
Fruit		

MERCREDI

<hr/>		
Betteraves en salade		
Cannelonis à la tomate		
Chanteneige BIO		
Fruits BIO de saison		

JEUDI

Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme)		
Feijão com arroz		
Yaourt nature BIO		
Bolo de fuba du chef		
 CARNAVAL DE RIO		

VENDREDI

<hr/>		
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



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, 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 !