

MENUS '4 SAISONS' | DU 23 FÉVRIER 2026 AU 8 MARS 2026

Scolaire Aniane / St André s/via - Déjeuner

	Du 23 févr. au 01 mars	Du 02 mars au 08 mars
LUNDI	Taboulé BIO Omelette BIO du chef Poêlée provençale BIO Emmental BIO	Velouté de légumes du chef Saucisse végétale Lentilles au jus Yaourt nature BIO
MARDI	Velouté de légumes du chef Curry de lentilles Pâtes Farfalle et Râpé Compote de pommes	Salade d'endives Filet de colin sauce crème Pâtes BIO Crème au chocolat
MERCREDI	Salade de pépinites Pavé fromager Choux fleurs persillés Fruits BIO de saison	Salade de blé BIO à l'orientale Curry de pois chiches BIO , tomate et carottes Carottes BIO persillées Compote de Pommes BIO
JEUDI	Carottes râpées BIO au citron Poisson meunière Purée de courges Gâteau du chef au yaourt	Crêpe au fromage Galette végétale Duo de haricots beurre et verts Fruits BIO de saison
VENDREDI	Salade de saison Filet de colin sauce ciboulette Semoule BIO Flan vanille nappé caramel	Coleslaw BIO du chef Calamars à la romaine et citron Riz camarguais BIO à la tomate Gâteau du chef aux pépites de chocolat

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 !

