



MENUS '4 SAISONS' | DU 05 MAI 2025 AU 11 MAI 2025 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 05 mai au 11 mai

LUNDI

Salade verte
Lasagnes bolognaise
Fromage fondu le carré
Compote de Pommes **BIO**



MARDI

Betteraves en salade
Roulé au fromage
Petits pois au jus
Yaourt nature
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

Carottes râpées **BIO**
Gardianne de boeuf
Pommes noisette
Camembert
Flan chocolat



JEUDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle
Omelette **BIO**
Poêlée de courgettes fraîches et pommes de terre
Yaourt aromatisé
Eclair à la vanille



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



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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 12 MAI 2025 AU 18 MAI 2025 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 12 mai au 18 mai

LUNDI

Concombre vinaigrette
Cappelletti ricotta épinards sauce crème
Petit suisse aromatisé
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Salade iceberg
Rôti de porc au jus
Lentilles au jus
Emmental
Crème caramel (Ferme du Chambon)



MERCREDI

Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson meunière
Haricots beurre à la provençale
Bûchette mélangée
Fruit de saison



JEUDI

Salade de pâtes **BIO**
Sauté de boeuf aux oignons
Ratatouille du chef
Camembert
Tarte basque



VENREDI

Terrine de campagne *
Filet de colin sauce curry
Riz **BIO**
Yaourt nature
Fruit de saison



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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 19 MAI 2025 AU 25 MAI 2025 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 19 mai au 25 mai

LUNDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle
Rissollette de veau
Epinards hachés à la crème
Mimolette
Flan vanille



MARDI

Salade verte **BIO**
Filet de poisson sauce ensoleillée
Semoule **BIO**
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Fruit de saison



MERCREDI

Pamplemousse rose
Chickenwings
Coquillettes **BIO**
Coulommiers
Compote de Pommes **BIO**



JEUDI

Boulghour en salade
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Courgettes fraîches à la béchamel
Cantal AOP
Fruit de saison



VENREDI

Coleslaw **BIO** du chef
Cheesburger
Frites
Vache picon
Brownies du chef



 AMERICAIN

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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 26 MAI 2025 AU 01 JUIN 2025 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 26 mai au 01 juin

LUNDI

Concombres frais à la ciboulette
Boulettes d'agneau sauce tomate
Printanière de légumes
Verchicors
Beignet aux pommes



MARDI

Salade de lentilles **BIO**
Crique au cantal
Piperade
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



MERCREDI

Salade iceberg
Chipolatas au jus
Purée de pommes de terre **BIO**
Gouda
Gâteau du chef framboise et speculoos



JEUDI

VENREDI

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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JUIN 2025 AU 08 JUIN 2025 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 02 juin au 08 juin

LUNDI

Carottes râpées **BIO**
Brandade de poisson
P'tit cottentin nature
Compote pomme abricot



MARDI

Radis nature
Escalope viennoise
Pommes paillason
Fromage fondu le carré
Flan vanille
Beurre

MERCREDI

Salade Mexicaine (Haricots Blanc et Rouges, Maïs)
Aiguillettes de poulet au thym
Carottes fraîches aux petits oignons
Bûche du pilat
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Salade de pommes de terre
Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Cake au Daim du chef



VENREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle
Chili sin carne
Riz **BIO**
Tomme blanche
Fruit de saison



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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 09 JUIN 2025 AU 15 JUIN 2025 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 09 juin au 15 juin

LUNDI

MARDI

Gaspacho
Tarte au fromage fraîche
Pommes de terre en salade
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Fruit de saison



MERCREDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Carry de porc *
Epinards hachés à la crème
Petit suisse sucré
Barre bretonne



JEUDI

Pastèque
Lasagnes bolognaise
Chanteneige **BIO**
Crème chocolat (ferme du Chambon)



VENREDI

Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson sauce tomate basilic
Ratatouille du chef
Brie **BIO**
Fruit de saison



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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 16 JUIN 2025 AU 22 JUIN 2025 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 16 juin au 22 juin

LUNDI

Melon jaune
Nugget's de volaille
Pommes boulangères
Fromage fondu le carré
Crème au Praliné



MARDI

Tomate à la croque
Filet de poisson meunière
Aubergines fraîches et pommes de terre provençale
Edam
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

Concombre vinaigrette
Quenelles **BIO** sauce aurore
Purée de patate douce
Tomme du Trièves
Compote de pommes



JEUDI

Radis en rémoulade
Chakalaka (h.blanc **BIO**, pois chiches **BIO**, légumes)
Riz **BIO**
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



VENREDI

Carottes râpées **BIO**
Rôti de volaille froid (français)
Salade de pâtes
Yaourt nature
Gâteau du chef aux pépites de chocolat
Ketchup (dosette)



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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

LUNDI

Taboulé **BIO** du chef
Estouffade de boeuf à la niçoise
Petits pois et carottes au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit de saison



MARDI

Pastèque
Dahl de lentilles **BIO** et pois carrés **BIO** carottes et crèmes de coco
Tartare ail et fines herbes
Tarte au flan



MERCREDI

Salade de pâtes tricolores
Sauté de volaille au paprika
Tagliatelles de courgettes fraîches
Camembert
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Salade verte fraîche
Thon
Pommes de terre en salade
Emmental **BIO**
Flan vanille nappé caramel
Mayonnaise (flacon)



VENREDI

Concombre vinaigrette
Chipolatas au jus
Semoule **BIO**
Petit suisse sucré
Clafoutis du chef aux cerises



 **EXPRESSION CERISE**

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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 30 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 30 juin au 06 juillet

LUNDI

Radis nature
Moules à la crème
Frites
Vache qui rit **BIO**
Compote
Beurre



MARDI

Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Aiguillettes de poulet sauce curry
Haricots verts
Cantal AOP
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

Melon jaune
Macaronis à la carbonara végétale **BIO**
Petite tomme **BIO** du Trièves
Flan vanille



JEUDI

Betteraves en salade
Nuggets végétal
Carottes fraîches **BIO** persillées
Petit suisse sucré
Donuts



VENREDI



VACANCES

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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)