

MENUS '4 SAISONS' | DU 10 MARS 2025 AU 16 MARS 2025 |

Scolaire 30B s/viande - Déjeuner

Du 10 mars au 16 mars

LUNDI

Taboulé **BIO** du chef
Crique au cantal
Haricots verts persillés
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Carottes râpées **BIO**
Omelette au coulis de tomate
Purée de pommes de terre **BIO**
Brie
Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

Betteraves **BIO** en salade
Filet de colin sauce provençale
Torti **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



JEUDI

Salade verte fraîche
Filet de poisson sauce corail
Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)
Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris)
Barre bretonne



VENDREDI

Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Chili sin carne
Riz **BIO**
Gouda
Crème vanille (ferme du Chambon)



 **TEX MEX**

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 17 MARS 2025 AU 23 MARS 2025 |

Scolaire 30B s/viande - Déjeuner

Du 17 mars au 23 mars

LUNDI

Salade de pommes de terre
Oeufs durs béchamel
Carottes fraîches **BIO** persillées
Mimolette
Compote pomme framboise



MARDI

Salade iceberg
Calamars à la romaine
Lentilles au jus
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



MERCREDI

Chou blanc **BIO** mayonnaise
Raviolis au saumon à la sauce tomate
Cantal AOP
Gâteau au yaourt du chef



JEUDI

Salade de pâtes **BIO**
Quenelles sauce blanche
Poireaux frais et Pommes de terre béchamel
Fromage fondu le carré
Flan vanille



VENREDI

Velouté de légumes du chef
Pois chiches et légumes couscous
Semoule **BIO**
Bûchette mélangée
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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 24 MARS 2025 AU 30 MARS 2025 |

Scolaire 30B s/viande - Déjeuner

Du 24 mars au 30 mars

LUNDI

Salade coleslaw
Boulettes de blé façon thaï
Petits pois et carottes au jus
Verchicors **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Salade verte **BIO**
Cubes de poisson sauce à l'oseille
Purée de céleri
Tomme blanche
Beignet aux pommes



MERCREDI

Salade de blé à l'orientale
Tarte au fromage
Brocolis persillés
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
Compote de pommes



JEUDI

Salade de haricots verts **BIO**
Nuggets végétal
Farfalles à la tomate
Tartare nature
Gâteau aux haricots rouges du chef



 **EXPRESSION HARICOT**

VENREDI

Pizza fraîche au fromage
Filet de colin sauce citron
Epinards hachés **BIO**
Fromage blanc 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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 31 MARS 2025 AU 06 AVRIL 2025 |

Scolaire 30B s/viande - Déjeuner

Du 31 mars au 06 avril

LUNDI

Radis nature
Filet de poisson sauce crème
Pommes noisettes
Vache picon
Compote de pommes **BIO**
Beurre



MARDI

Salade de perles
Croq veggie à la tomate
Chou fleur **BIO** béchamel
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



MERCREDI

Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson meunière
Ratatouille
Emmental
Crème dessert chocolat



JEUDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Filet de poisson sauce tomate basilic
Légumes frais pot au feu
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruit **BIO** de saison



VENREDI

Chou blanc **BIO** mayonnaise
Curry de légumes et Pois chiches
Coquillettes **BIO**
Cantal AOP
Gâteau du chef framboise et speculoos



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 07 AVRIL 2025 AU 13 AVRIL 2025 |

Scolaire 30B s/viande - Déjeuner

Du 07 avril au 13 avril

LUNDI

Salade de pomme de terre **BIO**
 Blanquette de poisson
 Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
 Yaourt nature **BIO**
 Fruit de saison



MARDI

Betteraves **BIO** en salade
 Roulé au fromage
 Petits pois au jus
 Pavé frais
 Crème caramel (Ferme du Chambon)



MERCREDI

Salade d'haricots beurre
 Oeufs durs à la piperade
 Pommes forestines
 Gouda
 Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Salade verte **BIO**
 Chili sin carne
 Riz safrané **BIO**
 Camembert
 Purée de pommes abricots **BIO**



VENREDI

Carottes râpées fraîches
 Poisson pané
 Purée de patate douce
 Petit suisse aromatisé
 Gâteau du chef à la fleur d'oranger



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 14 AVRIL 2025 AU 20 AVRIL 2025 |

Scolaire 30B s/viande - Déjeuner

Du 14 avril au 20 avril

LUNDI

Taboulé **BIO** du chef
Quenelles **BIO** sauce blanche
Epinards hachés **BIO**
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade iceberg
Accras de Poisson
Haricots verts **BIO** à l'ail
Fromage blanc nature
Donuts



MERCREDI

Salade de pois chiches à l'italienne
Pavé fromager
Carottes fraîches **BIO** persillées
Fourme d'Ambert AOP
Flan vanille nappé caramel



JEUDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Feuilleté au chèvre
Flageolets au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Gâteau de Pâques du chef
Oeufs de Pâques en chocolat



 **PAQUES**

VENREDI

Macédoine vinaigrette
Tortellini ricotta épinards sauce tomate et râpé
Carré du Trièves **BIO**
Ananas frais



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)