



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 MARS 2024 AU 10 MARS 2024 |

Menu scolaire 30b sans viande - Déjeuner

Du 04 mars au 10 mars

LUNDI

Taboulé  
Nuggets végétal  
Haricots verts persillés  
Chanteneige **BIO**  
Fruit de saison



MARDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
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  
Pâtes Spirales  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit de saison



JEUDI

Salade verte fraîche  
Filet de poisson sauce corail  
Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Barre bretonne



VENDREDI

Soupe à l'orientale  
Chili sin carne  
Galette tortilla de blé  
Gouda  
Crème chocolat (ferme du Chambon)



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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 11 MARS 2024 AU 17 MARS 2024 |

Menu scolaire 30b sans viande - Déjeuner

Du 11 mars au 17 mars

LUNDI

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



MARDI

Salade iceberg  
Calamar à la romaine  
Lentilles au jus  
Yaourt nature  
Pomme au four



MERCREDI

Chou blanc **BIO** mayonnaise  
Tortellini ricotta épinards sauce verte  
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**  
Bleu d'Auvergne  
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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 18 MARS 2024 AU 24 MARS 2024 |

Menu scolaire 30b sans viande - Déjeuner

Du 18 mars au 24 mars

LUNDI

Macédoine mayonnaise  
Boulettes de blé façon thaï  
Farfalles à la tomate  
Verchicors **BIO**  
Flan chocolat



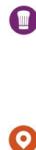
MARDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail  
Quenelles aux olives  
Purée de panais  
Tomme blanche  
Banane



MERCREDI

Salade de blé à l'orientale  
Tarte au fromage  
Choux fleur basquaise  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Compote de pommes



JEUDI

Salade verte **BIO**  
Paëlla poisson et fruits de mer  
.  
Tartare nature  
Crème chocolat (ferme du Chambon)



VENREDI

Duo de choux **BIO**  
Filet de colin sauce citron  
Carottes **BIO** persillées  
Crème anglaise  
Brownie (individuel)



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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 25 MARS 2024 AU 31 MARS 2024 |

Menu scolaire 30b sans viande - Déjeuner

Du 25 mars au 31 mars

LUNDI

Radis émincés en salade  
Nuggets végétal  
Pommes de terre rissolées  
Vache picon  
Compote de pommes **BIO**  
Sauce dips



MARDI

Maïs en salade  
Crêpe au fromage  
Haricots verts **BIO** persillés  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit de saison



MERCREDI

Taboulé **BIO** du chef  
Filet de poisson meunière  
Poêlée de légumes frais (carottes, panais)  
Emmental  
Crème dessert chocolat



JEUDI

Carottes râpées vinaigrette  
Filet de poisson sauce tomate basilic  
Flageolets au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Gâteau de Pâques du chef  
Oeufs de Pâques en chocolat



VENREDI

Chou blanc **BIO** mayonnaise  
Bolognaise végétale **BIO**  
Coquillettes **BIO**  
Cantal AOP  
Fruit **BIO** 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 01 AVRIL 2024 AU 07 AVRIL 2024 |

Menu scolaire 30b sans viande - Déjeuner

Du 01 avril au 07 avril

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves **BIO** en salade  
 Rigolo au fromage  
 Petits pois au jus  
 Pavé frais  
 Crème chocolat (ferme du Chambon)



Salade d'haricots beurre  
 Oeufs durs à la piperade  
 Purée de pommes de terre **BIO**  
 Tartare ail et fines herbes  
 Fruit de saison



Salade verte **BIO**  
 Lasagnes ricotta épinards  
 Camembert  
 Cocktail de fruits sans sucre



Salade de perles Alpina Savoie  
 Poisson pané  
 Navets frais et Pommes de terre Béchamel  
 Petit suisse aromatisé  
 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 08 AVRIL 2024 AU 14 AVRIL 2024 |

Menu scolaire 30b sans viande - Déjeuner

Du 08 avril au 14 avril

LUNDI

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



MARDI

Salade iceberg  
 Filet de poisson en aioli et ses légumes  
 Légumes en aioli  
 Fromage blanc nature  
 Muffin au chocolat  
 Sauce aioli



MERCREDI

Salade de pois chiches à l'italienne  
 Pavé fromager  
 Carottes **BIO** persillées  
 Fourme d'Ambert AOP  
 Crème pralinée



JEUDI

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette  
 Omelette nature  
 Haricots verts persillés  
 Yaourt aromatisé  
 Gâteau du chef framboise et speculoos



VENDREDI

Velouté de légumes du chef  
 Tortellini ricotta épinards sauce tomate et râpé  
 Carré du Trièves **BIO**  
 Compote de pommes bananes



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 !

