



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

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 04 mars au 10 mars

LUNDI

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



MARDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Saucisse de volaille **BIO** au jus  
Purée de pommes de terre **BIO**  
Brie  
Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

Betteraves **BIO** en salade  
Sauté de boeuf sauce tomate  
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  
Emincé de volaille à la mexicaine et sa galette  
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 - Déjeuner

Du 11 mars au 17 mars

LUNDI

Salade de pommes de terre  
Sauté de boeuf aux oignons  
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**  
Chipolatas au jus  
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 - 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  
Sauté de porc aux olives  
Purée de panais  
Tomme blanche  
Banane



MERCREDI

Salade de blé à l'orientale  
Paupiette de veau au jus  
Choux fleur basquaise  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Compote de pommes



JEUDI

Salade verte **BIO**  
Paëlla Poulet  
.  
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 - Déjeuner

Du 25 mars au 31 mars

LUNDI

Radis émincés en salade  
Emincé de volaille à la crème  
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  
Boulettes d'agneau sauce tomate  
Flageolets au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Gâteau de Pâques du chef  
Oeufs de Pâques en chocolat



VENREDI

Chou blanc **BIO** mayonnaise  
Jambon blanc  
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 - Déjeuner

Du 01 avril au 07 avril

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

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



Salade d'haricots beurre  
 Aiguillettes de poulet sauce curry  
 Purée de pommes de terre **BIO**  
 Tartare ail et fines herbes  
 Fruit de saison



Salade verte **BIO**  
 Lasagnes bolognaise  
 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 - 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  
 Sauté de bœuf façon bourguignon  
 Carottes **BIO** persillées  
 Fourme d'Ambert AOP  
 Crème pralinée



JEUDI

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette  
 Blanquette de volaille  
 Haricots verts persillés  
 Yaourt aromatisé  
 Gâteau du chef framboise et speculoos



VENREDI

Velouté de légumes du chef  
 Penne à la carbonara  
 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 !

