



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

Scolaire 30B - 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**
Colombo de volaille
Purée de pommes de terre **BIO**
Brie
Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

Betteraves **BIO** en salade
Sauté de boeuf sauce tomate
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)
Wings de poulet à la mexicaine
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 *





MENUS '4 SAISONS' | DU 17 MARS 2025 AU 23 MARS 2025 |

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 17 mars au 23 mars

LUNDI

Salade de pommes de terre
Sauté de boeuf aux oignons
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**
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**
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 :

- 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 *





MENUS '4 SAISONS' | DU 24 MARS 2025 AU 30 MARS 2025 |

Scolaire 30B - 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**
Sauté de porc aux olives
Purée de céleri
Tomme blanche
Beignet aux pommes



MERCREDI

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



JEUDI

Salade de haricots verts **BIO**
Cordon bleu
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 :

- 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 *



MENUS '4 SAISONS' | DU 31 MARS 2025 AU 06 AVRIL 2025 |

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 31 mars au 06 avril

LUNDI

Radis nature
Emincé de volaille à la 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
Boeuf Braisé
Légumes frais pot au feu
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Chou blanc **BIO** mayonnaise
Rôti de porc à la moutarde
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 *



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 AVRIL 2025 AU 13 AVRIL 2025 |

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 07 avril au 13 avril

LUNDI

Salade de pomme de terre **BIO**
Paupiette de veau sauce forestière
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
Escalope viennoise
Pommes forestines
Gouda
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Salade verte **BIO**
Poulet sauce paëlla
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 *



MENUS '4 SAISONS' | DU 14 AVRIL 2025 AU 20 AVRIL 2025 |

Scolaire 30B - 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
 Sauté de bœuf façon bourguignon
 Carottes fraîches **BIO** persillées
 Fourme d'Ambert AOP
 Flan vanille nappé caramel



JEUDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
 Boulettes d'agneau sauce tomate
 Flageolets au jus
 Yaourt de la ferme du Chambon
 Gâteau de Pâques du chef
 Oeufs de Pâques en chocolat



 **PAQUES**

VENREDI

Macédoine vinaigrette
 Penne à la carbonara
 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 *