



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 26 MAI 2024

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

Salade d'haricots beurre  
Cappelletti ricotta épinards sauce crème  
Fromage fondu le carré  
Fruit **BIO** de saison

Salade de perles  
Calamar à la romaine  
Julienne de légumes  
Petit suisse aromatisé  
Fruit **BIO** de saison

Tomate à la croque  
Club fromager  
Chips  
Fromage fondu le carré  
Flan vanille

MARDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail  
Chipolatas au jus  
Lentilles au jus  
Bûche du pilat  
Compote de pommes **BIO**

Salade iceberg  
Jambon blanc  
Purée de pommes de terre  
Emmental  
Crème caramel (Ferme du Chambon)

Salade verte **BIO**  
Lasagnes bolognaise  
Fromage blanc (ferme du Chambon)  
Fruit de saison

Betteraves **BIO** en salade  
Rigolo au fromage  
Lentilles au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit **BIO** de saison

MERCREDI

JEUDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices  
Potatoes  
Camembert  
Crème au chocolat

Oeuf dur mayonnaise  
Beignet de salsifis  
Ratatouille du chef  
Cantal AOP  
Fruit **BIO** de saison

Taboulé  
Filet de poisson meunière  
Epinards hachés **BIO**  
Bûchette mélangée  
Fruit de saison

VENREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Omelette **BIO**  
Poêlée de courgettes fraîches persillées  
Yaourt aromatisé  
Eclair à la vanille

Salade coleslaw **BIO**  
Cheesburger  
Frites  
Philadelphia  
Brownies du chef

Salade de pâtes **BIO**  
Colombo de volaille  
Courgettes fraîches à la béchamel  
Camembert  
Tarte basque

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 27 MAI 2024 AU 23 JUIN 2024 |

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

Salade verte **BIO**  
Jambon blanc  
Purée de pommes de terre  
Gouda  
Compote de pommes **BIO**



Concombre à la ciboulette  
Estouffade de boeuf à la niçoise  
Semoule **BIO**  
Verchicors **BIO**  
Compote pomme framboise



Melon  
Nugget's de volaille  
Frites  
Fromage fondu le carré  
Crème pralinée



Taboulé **BIO** du chef  
Boulettes d'agneau sauce tomate  
Petits pois et carottes au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit de saison

MARDI

Radis et beurre  
Boulettes de boeuf sauce indienne  
Pâtes **BIO**  
Tomme blanche  
Flan vanille



Gaspacho  
Œuf dur mayonnaise  
Pommes de terre en salade  
Fromage blanc (ferme du Chambon)  
Fruit de saison



Tomate à la croque  
Filet de poisson meunière  
Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre  
Saint paulin  
Fruit **BIO** de saison



Pastèque  
Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco  
Chanteneige **BIO**  
Flan vanille nappé caramel

MERCREDI

Salade de pommes de terre  
Poisson pané  
Petits pois au jus  
Chanteneige **BIO**  
Gâteau du chef aux pommes



Pastèque  
Macaroni **BIO** à la bolognaise  
Tartare nature  
Crème chocolat (ferme du Chambon)



Macédoine mayonnaise  
Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes) PG  
Riz **BIO**  
Saint nectaire  
Fruit de saison



Salade verte **BIO**  
Thon mayonnaise  
Salade niçoise  
Petit suisse sucré  
Tarte au flan

VENREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Chili sin carne  
Riz **BIO**  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit de saison



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



Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Rôti de Volaille Froid et Ketchup  
Salade de pâtes  
Yaourt nature  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Concombre vinaigrette  
Chipolatas au jus  
Purée de pommes de terre  
Emmental **BIO**  
Crème onctueuse au chocolat

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 !





Scolaire 30B - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Radis et beurre  
Moules à la crème  
Frites  
Vache qui rit **BIO**  
Compote pommes cassis



Taboulé **BIO** du chef  
Pizza au fromage  
Salade de haricots verts  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit de saison



MARDI

Salade de pois chiches marocaine  
Aiguillettes de poulet sauce curry  
Ratatouille du chef  
Fourme d'Ambert AOP  
Fruit **BIO** de saison



Salade verte **BIO**  
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices  
Lentilles au jus  
Tomme grise d'Auvergne  
Compote de pommes



MERCREDI

JEUDI

Tomate à la Ciboulette  
Moquecca de poisson à la brésilienne  
Riz **BIO**  
Petit suisse sucré  
Ananas frais



Macédoine mayonnaise  
Calamar à la romaine  
Aubergines et courgettes fraîches provençale  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Gâteau basque



VENREDI

Betteraves en salade  
Pavé fromager  
Carottes fraîches sautées  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau au yaourt du chef



Tomate à la croque  
Hot dog volaille  
Chips  
Petit Filou tubes  
Madeleine

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 !

