



Scolaire 30B - Déjeuner

	Du 10 mars au 16 mars	Du 17 mars au 23 mars	Du 24 mars au 30 mars	Du 31 mars au 06 avr.
LUNDI	Taboulé <b>BIO</b> du chef Crique au cantal Haricots verts persillés Chanteneige <b>BIO</b> Fruit de saison	Salade de pommes de terre Sauté de boeuf aux oignons Carottes fraîches <b>BIO</b> persillées Mimolette Compote pomme framboise	Salade coleslaw Boulettes de blé façon thaï Petits pois et carottes au jus Verchicors <b>BIO</b> Fruit de saison	Radis nature Emincé de volaille à la crème Pommes noisettes Vache picon Compote de pommes <b>BIO</b> Beurre
MARDI	Carottes râpées <b>BIO</b> Colombo de volaille Purée de pommes de terre <b>BIO</b> Brie Compote de pommes <b>BIO</b>	Salade iceberg Calamars à la romaine Lentilles au jus Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit de saison	Salade verte <b>BIO</b> Sauté de porc aux olives Purée de céleri Tomme blanche Beignet aux pommes	Salade de perles Croq veggie à la tomate Chou fleur <b>BIO</b> béchamel Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Fruit de saison
MERCREDI				
JEUDI	Salade verte fraîche Filet de poisson sauce corail Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri) Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris) Barre bretonne	Salade de pâtes <b>BIO</b> Chipolatas au jus Poireaux frais et Pommes de terre béchamel Fromage fondu le carré Flan vanille	Salade de haricots verts <b>BIO</b> Cordon bleu Farfalles à la tomate Tartare nature Gâteau aux haricots rouges du chef EXPRESSION HARICOT	Céleri râpé frais <b>BIO</b> rémoulade Boeuf Braisé Légumes frais pot au feu Yaourt <b>BIO</b> à la vanille Fruit <b>BIO</b> de saison
VENDREDI	Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Wings de poulet à la mexicaine Riz <b>BIO</b> Gouda Crème vanille (ferme du Chambon) TEX MEX	Velouté de légumes du chef Pois chiches et légumes couscous Semoule <b>BIO</b> Bûchette mélangée Fruit de saison	Pizza fraîche au fromage Filet de colin sauce citron Epinards hachés <b>BIO</b> Fromage blanc nature Fruit de saison	Chou blanc <b>BIO</b> mayonnaise Rôti de porc à la moutarde Coquillettes <b>BIO</b> 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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 07 AVRIL 2025 AU 20 AVRIL 2025 |

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

LUNDI

Salade de pomme de terre **BIO**  
Paupiette de veau sauce forestière  
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison



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



MARDI

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



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



MERCREDI

JEUDI

Salade verte **BIO**  
Poulet sauce paëlla  
Riz safrané **BIO**  
Camembert  
Purée de pommes abricots **BIO**



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

VENDREDI

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



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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*

