



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 05 MAI 2024 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 29 avril au 05 mai

LUNDI

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



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENDREDI

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



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 06 MAI 2024 AU 12 MAI 2024 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 06 mai au 12 mai

LUNDI

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



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

VENREDI

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 13 MAI 2024 AU 19 MAI 2024 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 13 mai au 19 mai

LUNDI

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

MARDI

MERCREDI

Pamplemousse rose  
Filet de poisson sauce crème  
Coquillettes **BIO**  
Coulommiers  
Purée pomme fraise



JEUDI

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



VENREDI

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



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 20 MAI 2024 AU 26 MAI 2024 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENREDI

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 02 JUIN 2024 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 27 mai au 02 juin

LUNDI

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



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Chili sin carne  
Riz **BIO**  
Yaourt de la ferme du Chambon  
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 03 JUIN 2024 AU 09 JUIN 2024 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 03 juin au 09 juin

LUNDI

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



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENREDI

Taboulé **BIO** du chef  
Filet de poisson sauce tomate basilic  
Ratatouille du chef  
Brie  
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 10 JUIN 2024 AU 16 JUIN 2024 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 10 juin au 16 juin

LUNDI

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

MARDI

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

MERCREDI

JEUDI

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

VENREDI

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

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 17 JUIN 2024 AU 23 JUIN 2024 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

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

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENDREDI

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 !







MENUS '4 SAISONS' | DU 24 JUIN 2024 AU 30 JUIN 2024 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

LUNDI

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



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENREDI

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



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 JUILLET 2024 AU 07 JUILLET 2024 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 01 juillet au 07 juillet

LUNDI

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



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENREDI

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 !

