



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

Menu scolaire 30b végétarien - 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
Pavé fromager
Lentilles au jus
Bûche du pilat
Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

JEUDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Galette végétale tomate mozzarella
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 végétarien - Déjeuner

Du 06 mai au 12 mai

LUNDI

Salade de perles
Tarte au fromage
Julienne de légumes
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade iceberg
Oeufs durs à la piperade
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 végétarien - Déjeuner

Du 13 mai au 19 mai

LUNDI

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

MARDI

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

MERCREDI

JEUDI

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

VENREDI

Salade coleslaw **BIO**
Nuggets végétal
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 végétarien - 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
Oeufs durs béchamel
Epinards hachés **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit de saison



VENREDI

Salade de pâtes **BIO**
Tarte au fromage
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 végétarien - Déjeuner

Du 27 mai au 02 juin

LUNDI

Salade verte **BIO**
Oeufs durs à la piperade
Purée de pommes de terre
Gouda
Compote de pommes **BIO**



MARDI

Radis et beurre
Lasagnes de légumes
Tomme blanche
Flan vanille

MERCREDI

JEUDI

Salade de pommes de terre
Pavé fromager
Petits pois au jus
Chanteneige **BIO**
Gâteau du chef aux pommes



VENDREDI

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 végétarien - Déjeuner

Du 03 juin au 09 juin

LUNDI

Concombre à la ciboulette
Pois chiches et légumes couscous
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
Lasagnes de légumes
Tartare nature
Crème chocolat (ferme du Chambon)



VENREDI

Taboulé **BIO** du chef
Omelette au coulis de tomate
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 végétarien - Déjeuner

Du 10 juin au 16 juin

LUNDI

Melon
Pavé fromager
Frites
Fromage fondu le carré
Crème pralinée

MARDI

Tomate à la croque
Omelette nature
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
Œuf dur mayonnaise
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 végétarien - Déjeuner

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

Taboulé **BIO** du chef
Crêpe au fromage
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**
Œuf dur mayonnaise
Salade niçoise
Petit suisse sucré
Tarte au flan



VENREDI

Concombre vinaigrette
Nuggets végétal
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 végétarien - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

LUNDI

Radis et beurre
Oeufs durs à la piperade
Frites
Vache qui rit **BIO**
Compote pommes cassis



MARDI

Salade de pois chiches marocaine
Tortillas pomme de terre et oignons
Ratatouille du chef
Fourme d'Ambert AOP
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Tomate à la Ciboulette
Crêpe au fromage
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 végétarien - 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**
 Pané de blé fromage et épinards
 Lentilles au jus
 Tomme grise d'Auvergne
 Compote de pommes



MERCREDI

JEUDI

Macédoine mayonnaise
 Omelette nature
 Aubergines et courgettes fraîches provençale
 Petit suisse **BIO** aromatisé
 Gâteau basque



VENREDI

Tomate à la croque
 Nordique fromager
 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 !

