



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 05 MAI 2025 AU 01 JUIN 2025 |

Menu scolaire 4 compos 30B sans viande - Déjeuner

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

Du 26 mai au 01 juin

LUNDI

Lasagnes de légumes
Fromage fondu le carré
Compote de Pommes **BIO**



Concombre vinaigrette
Cappelletti ricotta épinards sauce crème
Yaourt nature **BIO**



Tomates fraîches **BIO** rondelle
Oeufs durs béchamel
Epinards hachés à la crème
Flan vanille



Filet de poisson sauce tomate basilic
Printanière de légumes
Verchicors **BIO**
Beignet aux pommes



MARDI

Roulé au fromage
Petits pois au jus
Yaourt nature
Fruits **BIO** de saison



Salade iceberg
Oeufs durs à la piperade
Lentilles au jus
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Salade verte **BIO**
Filet de poisson sauce ensoleillée
Semoule **BIO**
Fromage blanc (ferme du Chambon)



Salade de lentilles **BIO**
Crique au cantal
Piperade
Yaourt nature **BIO**



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle
Omelette **BIO**
Poêlée de courgettes fraîches et pommes de terre
Yaourt aromatisé



Rillettes de thon
Filet de colin sauce curry
Riz **BIO**
Yaourt nature



Coleslaw **BIO** du chef
Fishburger
Frites
Brownies du chef



Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Courgettes fraîches à la béchamel
Cantal AOP
Fruit de saison

AMERICAIN

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 *





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025

Menu scolaire 4 compos 30B sans viande - Déjeuner

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

Du 23 juin au 29 juin

LUNDI

Carottes râpées **BIO**
Brandade de poisson
Yaourt **BIO** à la vanille



Melon jaune
Pavé fromager
Pommes boulangères
Crème au Praliné



Taboulé **BIO** du chef
Crêpe au fromage
Petits pois et carottes au jus
Yaourt de la ferme du Chambon



MARDI

Radis nature
Pavé fromager
Pommes paillasson
Flan chocolat
Beurre

Gaspacho
Tarte au fromage fraîche
Pommes de terre en salade
Fromage blanc (ferme du Chambon)



Filet de poisson meunière
Aubergines fraîches et pommes de terre provençale
Edam
Fruits **BIO** de saison



Pastèque
Dahl de lentilles **BIO** et pois carrés **BIO**
carottes et crèmes de coco
Tartare ail et fines herbes



MERCREDI

Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Cake au Daim du chef



Pastèque
Lasagnes ricotta épinards
Crème chocolat (ferme du Chambon)



Chakalaka (h.blanc **BIO**, pois chiches **BIO**, légumes)
Riz **BIO**
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



Thon
Pommes de terre en salade
Emmental **BIO**
Fruit de saison
Mayonnaise (flacon)



VENDREDI

Chili sin carne
Riz **BIO**
Tomme blanche
Fruit de saison



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



Carottes râpées **BIO**
Oeufs durs
Salade de pâtes
Gâteau du chef aux pépites de chocolat
Mayonnaise (dosette)



Concombre vinaigrette
Pois chiches et légumes couscous
Semoule **BIO**
Clafoutis du chef aux cerises



EXPRESSION CERISE

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



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025





Menu scolaire 4 compos 30B sans viande - Déjeuner

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI





Moules à la crème 
 Frites 
 Carré du Trièves **BIO** 
 Compote 

MARDI

Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine 
 Tortillas pomme de terre et oignons 
 Haricots verts 
 Fruits **BIO** de saison 

MERCREDI

JEUDI

Betteraves en salade 
 Nuggets végétal 
 Carottes fraîches **BIO** persillées 
 Donuts 

VENDREDI

VACANCES

RECETTE ANTI-GASPIS

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



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

