



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

Menu scolaire 4 compos 30B - 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 bolognaise
Fromage fondu le carré
Compote de Pommes **BIO**



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



Tomates fraîches **BIO** rondelle
Rissollette de veau
Epinards hachés à la crème
Flan vanille



Boulettes d'agneau sauce tomate
Printanière de légumes
Verchicors **BIO**
Beignet aux pommes



MARDI

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



Salade iceberg
Rôti de porc au jus
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



Terrine de campagne *
Filet de colin sauce curry
Riz **BIO**
Yaourt nature



Coleslaw **BIO** du chef
Cheesburger
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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Menu scolaire 4 compos 30B - 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
Nugget's de volaille
Pommes boulangères
Crème au Praliné



Taboulé **BIO** du chef
Estouffade de boeuf à la niçoise
Petits pois et carottes au jus
Yaourt de la ferme du Chambon



MARDI

Radis nature
Escalope viennoise
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 bolognaise
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**
Rôti de volaille froid (français)
Salade de pâtes
Gâteau du chef aux pépites de chocolat
Ketchup (dosette)



Concombre vinaigrette
Chipolatas au jus
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 *








Menu scolaire 4 compos 30B - 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  
 Aiguillettes de poulet sauce curry 
 Haricots verts 
 Fruits **BIO** de saison 

MERCREDI

JEUDI

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

VENDREDI

VACANCES

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 !

