



Scolaire 1Bio jour - 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	<p>Taboulé <b>BIO</b> du chef Crique au cantal Haricots verts persillés P'tit cottentin ail et fines herbes Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre Sauté de boeuf aux oignons Carottes fraîches <b>BIO</b> persillées Mimolette Compote pomme framboise</p>	<p>Salade coleslaw Boulettes de blé façon thaï Petits pois et carottes au jus Verchicors <b>BIO</b> Fruit de saison</p>	<p>Radis nature Emincé de volaille à la crème Pommes noisettes Vache picon Compote de pommes <b>BIO</b> Beurre</p>
MARDI	<p>Carottes râpées <b>BIO</b> Colombo de volaille Purée de pommes de terre <b>BIO</b> Brie Compote de pommes coings</p>	<p>Salade iceberg Calamars à la romaine Lentilles au jus Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit de saison</p>	<p>Salade verte <b>BIO</b> Sauté de porc aux olives Purée de céleri Tomme blanche Beignet aux pommes</p>	<p>Salade de perles Croc veggie à la tomate Chou fleur <b>BIO</b> béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison</p>
MERCREDI				
JEUDI	<p>Salade verte fraîche Filet de poisson sauce corail Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri) Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris) Barre bretonne</p>	<p>Salade de pâtes <b>BIO</b> Chipolatas au jus Poireaux frais et Pommes de terre béchamel Fromage fondu le carré Flan vanille</p>	<p>Salade de haricots verts <b>BIO</b> Cordon bleu Farfalles à la tomate Tartare nature Gâteau aux haricots rouges du chef</p> <p><b>EXPRESSION HARICOT</b></p>	<p>Céleri râpé frais <b>BIO</b> rémoulade Boeuf Braisé Légumes frais pot au feu Fromage blanc nature Fruit <b>BIO</b> de saison</p>
VENDREDI	<p>Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Wings de poulet à la mexicaine Riz <b>BIO</b> Gouda Crème vanille (ferme du Chambon)</p> <p><b>TEX MEX</b></p>	<p>Velouté de légumes du chef Pois chiches et légumes couscous Semoule <b>BIO</b> Bûchette mélangée Fruit de saison</p>	<p>Pizza fraîche au fromage Filet de colin sauce citron Epinards hachés <b>BIO</b> Fromage blanc nature Fruit de saison</p>	<p>Salade verte fraîche Rôti de porc à la moutarde Coquillettes <b>BIO</b> Cantal AOP Gâteau du chef framboise et speculoos</p>

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 !





Scolaire 1Bio jour - 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)  
Velouté fruits mixé  
Fruit de saison



Taboulé **BIO** du chef  
Quenelles **BIO** sauce blanche  
Epinards hachés **BIO**  
Edam  
Fruit 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

Duo de choux frais  
Poulet sauce paëlla  
Riz safrané **BIO**  
Camembert  
Purée pomme fraise



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 !

