

MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 17 MAI 2026 |

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 20 avr. au 26 avr.

Du 27 avr. au 03 mai

Du 04 mai au 10 mai

Du 11 mai au 17 mai

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Cappelletti ricotta épinards sauce crème
Fromage fondu le carré
Purée de pommes bananes **BIO**

Salade de haricots verts
Omelette au coulis de tomate
Purée aux 3 légumes
Cantal AOP
Fruits **BIO** de saison

Betteraves en salade
Roulé au fromage
Petits pois au jus
Fromage fondu le carré
Purée de pommes abricots **BIO**

Melon
Filet de poisson meunière
Epinards hachés **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Gâteau basque

MARDI

Salade de blé à l'orientale
Aiguillettes de poulet au thym
Chou fleur **BIO** béchamel
Edam
Fruit

Carottes râpées **BIO**
Chipolatas au jus
Lentilles au jus
Bûche du pilat
Compote de pommes **BIO**

Salade iceberg
Lasagnes bolognaise
Yaourt nature
Fruits **BIO** de saison

Salade verte
Hachis parmentier
Chanteneige **BIO**
Crème caramel (Ferme du Chambon)

MERCREDI

JEUDI

Salade de pâtes **BIO**
Filet de poisson sauce ensoleillée
Carottes fraîches **BIO** persillées
Yaourt HVE aromatisé fraise ferme du Chambon (vrac)
Fruit

Concombre vinaigrette
Sauté de bœuf à la provençale
Pommes campagnardes
Camembert **BIO**
Crème onctueuse au chocolat

Taboulé **BIO**
Emincé de volaille sauce curry
Haricots beurre à l'ail
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruit

VENDREDI

Radis nature
Cordon bleu
Pommes noisettes
Fromage blanc nature
Gâteau du chef à la fleur d'oranger
Beurre

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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

MENUS '4 SAISONS' | DU 18 MAI 2026 AU 14 JUIN 2026 |

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 18 mai au 24 mai

Du 25 mai au 31 mai

Du 01 juin au 07 juin

Du 08 juin au 14 juin

LUNDI

Carottes râpées **BIO**
Lasagnes de légumes
P'tit cottentin nature
Compote pomme abricot



MARDI

Radis nature
Escalope viennoise
Pommes paillasson
Vache qui rit **BIO**
Flan vanille
Beurre



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



Salade verte **BIO**
Filet de poisson sauce ensoleillée
Semoule **BIO**
Mimolette
Flan vanille nappé caramel



Gaspacho
Pizza fraîche recette grecque
Pommes de terre en salade
Yaourt aromatisé
Fruit



MERCREDI

JEUDI

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



Pastèque
Cannellonis à la tomate
Chanteneige **BIO**
Crème onctueuse au chocolat



Salade de pois chiches à l'italienne
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Ratatouille
Cantal AOP
Fruit



Salade de pâtes **BIO**
Sauté de boeuf aux oignons
Courgettes fraîches à la béchamel
Camembert **BIO**
Compote de pêches



VENREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle
Chili sin carne
Riz **BIO**
Tomme blanche
Fruit



Terrine de campagne *
Filet de poisson froid
Salade de pâtes **BIO**
Yaourt aromatisé
Fruit
Mayonnaise (dosette)



Coleslaw **BIO** du chef
Cheesburger
Frites
Vache picon
Brownies du chef



Taboulé **BIO**
Filet de poisson sauce tomate basilic
Haricots verts persillés
Saint paulin
Fruit



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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 15 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 15 juin au 21 juin

Du 22 juin au 28 juin

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

Carottes râpées **BIO**
Nugget's de volaille
Pommes boulangères
Fromage fondu le carré
Crème vanille ferme du Chambon (vrac)



Tomate **BIO** à la croque
Hachis parmentier du chef
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit

Salade iceberg
Moules à la crème
Frites
Emmental **BIO**
Compote



MARDI

Maïs en salade
Filet de poisson meunière
Brocolis à la béchamel
Edam
Fruits **BIO** de saison



Pastèque
Croque fromage exquis (végétarien)
Macédoine vinaigrette
Tartare ail et fines herbes
Tarte au flan

Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Aiguillettes de poulet sauce curry
Haricots verts
Saint paulin **BIO**
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Radis nature
Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage
Yaourt nature **BIO**
Fruit
Beurre



Salade verte **BIO**
Thon
Pommes de terre en salade
Saint nectaire AOP
Flan vanille nappé caramel
Mayonnaise (flacon)



Betteraves en salade
Ravioli aux légumes
Vache qui rit **BIO**
Flan chocolat



VENDREDI

Melon
Rôti de volaille froid (français)
Salade de pâtes **BIO**
Fromage blanc aromatisé
Crêpe fraîche sucrée
Ketchup (dosette)

Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)
Poulet citron confit et olives
Semoule **BIO**
Petit suisse sucré
Gâteau à l'orange et cannelle



FÊTE DES ROSES

ETE

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !

