



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 26 MAI 2024

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

Salade d'haricots beurre  
Cappelletti ricotta épinards sauce crème  
Fromage fondu le carré  
Fruit **BIO** de saison

Salade de perles  
Calamar à la romaine  
Julienne de légumes  
Petit suisse aromatisé  
Fruit **BIO** de saison

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

MARDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail  
Chipolatas au jus  
Lentilles au jus  
Bûche du pilat  
Compote de pommes **BIO**

Salade iceberg  
Jambon blanc  
Purée de pommes de terre  
Emmental  
Crème caramel (Ferme du Chambon)

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

Betteraves **BIO** en salade  
Rigolo au fromage  
Lentilles au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit **BIO** de saison

MERCREDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices  
Potatoes  
Camembert  
Crème au chocolat

🌱

Pamplemousse rose  
Filet de poisson sauce crème  
Coquillettes **BIO**  
Coulommiers  
Purée pomme fraise

🌱

Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Hachis parmentier  
P'tit cottentin nature  
Compote pomme abricot

🌱

JEUDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Omelette **BIO**  
Poêlée de courgettes fraîches persillées  
Yaourt aromatisé  
Eclair à la vanille

🌱

Salade coleslaw **BIO**  
Cheesburger  
Frites  
Philadelphia  
Brownies du chef

🌱

Salade de pâtes **BIO**  
Colombo de volaille  
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 !







Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Radis et beurre  
Moules à la crème  
Frites  
Vache qui rit **BIO**  
Compote pommes cassis

Taboulé **BIO** du chef  
Pizza au fromage  
Salade de haricots verts  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit de saison

MARDI

Salade de pois chiches marocaine  
Aiguillettes de poulet sauce curry  
Ratatouille du chef  
Fourme d'Ambert AOP  
Fruit **BIO** de saison

Salade verte **BIO**  
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices  
Lentilles au jus  
Tomme grise d'Auvergne  
Compote de pommes

MERCREDI

Melon jaune  
Macaroni **BIO** à la carbonara  
Petite tomme **BIO** du Trièves  
Flan vanille nappé caramel

Concombre frais **BIO** vinaigrette  
Filet de poisson aux épices tandoori  
Pommes de terre persillées  
Carré du Trièves  
Crème caramel (Ferme du Chambon)

JEUDI

Tomate à la Ciboulette  
Moquecca de poisson à la brésilienne  
Riz **BIO**  
Petit suisse sucré  
Ananas frais

Macédoine mayonnaise  
Calamar à la romaine  
Aubergines et courgettes fraîches provençale  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Gâteau basque

VENREDI

Betteraves en salade  
Pavé fromager  
Carottes fraîches sautées  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau au yaourt du chef

Tomate à la croque  
Hot dog volaille  
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 !

