



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

Menu scolaire - 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

Salade verte
Lasagnes bolognaise
Fromage fondu le carré
Compote de Pommes **BIO**



Concombre vinaigrette
Cappelletti ricotta épinards sauce crème
Petit suisse aromatisé
Fruits **BIO** de saison



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



Concombres frais à la ciboulette
Boulettes d'agneau sauce tomate
Printanière de légumes
Verchicors
Beignet aux pommes



MARDI

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



Salade iceberg
Rôti de porc au jus
Lentilles au jus
Emmental
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Céleri râpé frais rémoulade
Filet de poisson sauce ensoleillée
Semoule **BIO**
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Fruit de saison



Salade de lentilles **BIO**
Crique au cantal
Piperade
Petit suisse sucré
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pamplemousse rose
Omelette **BIO**
Poêlée de courgettes fraîches et pommes de terre
Yaourt aromatisé
Eclair à la vanille



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



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



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 *





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

Menu scolaire - 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
P'tit cottentin nature
Compote pomme abricot



Melon jaune
Nugget's de volaille
Pommes boulangères
Fromage fondu le carré
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
Fruit de saison



MARDI

Radis nature
Escalope viennoise
Pommes paillasson
Fromage fondu le carré
Flan vanille
Beurre

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



Tomate à la croque
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
Tarte au flan



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
Lasagnes bolognaise
Chanteneige **BIO**
Crème chocolat (ferme du Chambon)



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



Salade verte fraîche
Thon
Pommes de terre en salade
Emmental **BIO**
Flan vanille nappé caramel
Mayonnaise (flacon)



VENDREDI

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



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



Carottes râpées **BIO**
Rôti de volaille froid (français)
Salade de pâtes
Yaourt nature
Gâteau du chef aux pépites de chocolat
Ketchup (dosette)



Concombre vinaigrette
Chipolatas au jus
Semoule **BIO**
Petit suisse sucré
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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Menu scolaire - Déjeuner

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Radis nature
Moules à la crème
Frites
Vache qui rit **BIO**
Compote
Beurre



MARDI

Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Aiguillettes de poulet sauce curry
Haricots verts
Cantal AOP
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Betteraves en salade
Nuggets végétal
Carottes fraîches **BIO** persillées
Petit suisse sucré
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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

