



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 BIO 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 BIO persillées Mimolette Compote pomme framboise</p>	<p>Salade coleslaw Boulettes de blé façon thaï Petits pois et carottes au jus Verchicors BIO Fruit de saison</p>	<p>Radis nature Emincé de volaille à la crème Pommes noisettes Vache picon Compote de pommes BIO Beurre</p>
MARDI	<p>Carottes râpées BIO Colombo de volaille Purée de pommes de terre BIO Brie Compote de pommes coings</p>	<p>Salade iceberg Calamars à la romaine Lentilles au jus Yaourt nature BIO Fruit de saison</p>	<p>Salade verte BIO Sauté de porc aux olives Purée de céleri Tomme blanche Beignet aux pommes</p>	<p>Salade de perles Croq veggie à la tomate Chou fleur BIO 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 BIO Chipolatas au jus Poireaux frais et Pommes de terre béchamel Fromage fondu le carré Flan vanille</p>	<p>Salade de haricots verts BIO Cordon bleu Farfalles à la tomate Tartare nature Gâteau aux haricots rouges du chef</p> <p>EXPRESSION HARICOT</p>	<p>Céleri râpé frais BIO rémoulade Boeuf Braisé Légumes frais pot au feu Fromage blanc nature Fruit BIO de saison</p>
VENDREDI	<p>Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Wings de poulet à la mexicaine Riz BIO Gouda Crème vanille (ferme du Chambon)</p> <p>TEX MEX</p>	<p>Velouté de légumes du chef Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO Bûchette mélangée Fruit de saison</p>	<p>Pizza fraîche au fromage Filet de colin sauce citron Epinards hachés BIO Fromage blanc nature Fruit de saison</p>	<p>Salade verte fraîche Rôti de porc à la moutarde Coquillettes BIO 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 !

